Сочная буженина и зельц

Буженина с розмарином,
сальтисоны из курицы и печени,
зельц с грибами

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете как традиционные, так и оригинальные рецепты домашнего зельца, сальтисона, буженины. Вы научитесь правильно выбирать и обрабатывать мясо, узнаете о способах посола и копчения, выборе подходящих пряностей и соусов. Побалуйте себя мясными деликатесами, приготовленными самостоятельно!

- И. В. Лукьяненко
  - Все о приготовлении зельца, буженины amp; С°
    -
    - Определение качества и классификация мяса
    - Классификация говядины
    - Классификация свинины
    - Приготовление зельца и сальтисона
    - Приготовление буженины
    - Специи для мяса
  - Зельц и сальтисон
    -
    - Серый зельц
    - Зельц с солеными огурцами
    - Зельц из головизны
    - Зельц по-нашему
    - Зельц оригинальный с болгарским перцем
    - Зельц по старинному рецепту
    - Зельц из свиной рульки
    - Зельц из вымени
    - Зельц из сердца
    - Зельц пряный
    - Зельц из субпродуктов
    - Зельц из печенки
    - Зельц телячий
    - Домашний печеночный зельц
    - Красный зельц
    - Зельц свиной
    - Зельц из говядины и свиной головы
    - Зельц кровяной
    - Зельц карпатский
    - Зельц из свиной головы с языком и сердцем
    - Зельц из головы поросенка
    - Зельц с языком и сердцем (вариант 1)
    - Зельц с языком и сердцем (вариант 2)

- Зельц куриный
- Зельц из свиных ушей с оливками
- Зельц свиной с грибами
- Зельц из языка со щековиной
- Зельц печеночный
- Зельц по-немецки
- Зельц из говяжьих ушей
- Зельц из нутрии
- Зельц из соленых белых груздей и рыжиков
- Домашний зельц по-румынски
- Свиной зельц с языком и фисташками
- Зельц из говяжьих ушей и свиных ножек
- Зельц грибной
- Зельц домашний
- Зельц из ветчины с белым вином
- Зельц из куриных потрохов
- Зельц из курицы с грибами
- Ленивый зельц из курицы
- Зельц из телячьих потрохов
- Зельц из куриных желудков
- Зельц из мозгов с грудинкой
- Кендюх по-мелитопольски
- Кендюх по-волынски
- Кендюх аппетитный
- Кендюх пшенный
- Вантробянка
- Мелкие сальтисоны в рубце
- Свиной сальтисон по-белорусски
- Сальтисон печеночный
- Сальтисон из куриных окорочков
- Сальтисон аппетитный
- Сальтисон из куриных потрохов
- Сальтисон из свиной рульки
- Сальтисон полтавский
- Сальтисон оригинальный
- Сальтисон из свинины «Тортик»
- Сальтисон курино-печеночный
- Сальтисон «Ассорти»
- Сальтисон сборный
- Сальтисон с печенкой и грибами
- Сальтисон с солеными огурцами
- Сальтисон из свиной голени

○ Буженина
-

- Буженина по бабушкиному рецепту
- Буженина по-киевски
- Буженина в горчичном маринаде
- Буженина деликатесная
- Буженина пикантная
- Буженина из индейки
- Буженина, маринованная в вине
- Буженина из индейки с соевым соусом
- Буженина, запеченная в фольге
- Буженина маринованная
- Буженина из говядины
- Буженина на вертеле
- Буженина старорусская
- Буженина по-итальянски
- Буженина из индейки в паприке
- Буженина по-одесски
- Буженина по-мелитопольски
- Буженина с вишней в ликере
- Буженина «Леонидовская»
- Буженина обыкновенная
- Буженина классическая
- Буженина пикантная
- Буженина в квасе
- Буженина, запеченная на вертеле со сметаной
- Буженина с темным пивом
- Буженина со шпинатом
- Буженина по-деревенски (вариант 1)
- Буженина по-деревенски (вариант 2)
- Буженина с яблоками
- Буженина, шпигованная чесноком (вариант 1)
- Буженина, шпигованная чесноком (вариант 2)
- Буженина из индейки с кедровыми орешками
- Буженина с огурцами
- Буженина из корейки с айвой
- Буженина праздничная
- Буженина по-венгерски
- Буженина с розмарином
- Куриная грудка с финиками
- Буженина чесночная
- Буженина со сметаной
- Буженина в аэрогриле
- Буженина из говядины с апельсинами
- Буженина из кролика
- Буженина из конины

- Буженина из свинины с манго
- Буженина из говядины с черносливом
- Буженина из баранины в кефирном маринаде
- Буженина с гарниром
- Буженина со шпиком
- Буженина, запеченная под майонезом
- Буженина с пряностями в пиве
- Буженина мятная (вариант 1)
- Буженина мятная (вариант 2)
- Буженина с ананасами
- Буженина с репой (вариант 1)
- Буженина с репой (вариант 2)
- Буженина с базиликом
- Буженина «Вкусная»
- Буженина «Мужской каприз»
- Буженина с маслинами
- Заливная буженина
- Буженина с корейской морковью
- Буженина в микроволновке
- Буженина из курицы с грибами
- Буженина с курагой
- Буженина с брынзой
- Буженина с бананами
- Буженина с болгарским перцем и маслинами
- Буженина со сметанным соусом
- Буженина с яблоками
- Буженина «Праздничная»
- Буженина в мультиварке
- Буженина в буханке
- «Корона» из свиной корейки
- Буженина из телятины в пароварке
- Свиная нога, запеченная на решетке
- Буженина заливная
- Буженина по-охотничьи с грибами
- Буженина из свинины в тесте
- Буженина с лесными грибами
- Буженина с тыквой
- Буженина в винно-гранатовом маринаде
- Буженина по-гавайски
- Буженина, тушенная с вином в горшочке
- Буженина с ананасами по-французски
- Буженина «Прованс»
- Буженина «Гармошка»
- Буженина из телятины с вишнями

- Буженина с грибами под соусом
- Буженина, тушенная в горчичном соусе
- Буженина в вишневом соусе
- Буженина в кунжутно-коньячной панировке
- Буженина в апельсиновом соусе
- Буженина в соусе карри
- Буженина по-верховински
- Буженина в рулете
- Буженина по-болгарски
- Буженина фаршированная
- Буженина по-венски
- Буженина с крыжовником и орехами
- Фаршированная буженина по-датски
- Буженина в кисло-сладком соусе
- Буженина по-испански
- Буженина, запеченная с черносливом
- Буженина, фаршированная яблоками
- Буженина из баранины с киви
- Буженина из баранины с бамией
- Буженина в укропном соусе
- Буженина по-огородничьи
- Буженина с алычой
- Буженина, шпигованная чесноком
- Баранина, запеченная с яйцами и овощами
- Буженина из курицы, фаршированная грибами
- Буженина из говядины с грушами и яблоками
- Буженина из курицы, фаршированная фруктами
- Буженина из говядины с грушами в пиве
- Буженина «Восхитительная»
- Буженина из баранины, фаршированная мятой
- Буженина, фаршированная клюквой
- Буженина с ореховым соусом
- Буженина с овощами
- Буженина в соевом соусе
- Буженина сочная с помидорами и перцем
- Буженина с томатным соусом
- Буженина с беконом
- Буженина по-гречески
- Буженина в тесте с орехами
- Буженина с ананасами
- Буженина, запеченная с сыром
- Пряная буженина с грушами
- Буженина в беконе
- Буженина из рульки в маринаде

- Буженина в вине
- Буженина душистая
- Буженина в слоеном тесте
- Буженина с горчичной корочкой
- Буженина с яблоками
- Буженина «Венгрия»
- Буженина из говядины с курицей
- Буженина по-итальянски в томатном соусе
- Буженина, запеченная с вишней

○ Соусы к мясу

-
- Томатный соус с вином
- Горчичный соус
- Острый чесночный соус
- Грибной соус
- Сметанный соус
- Горячий соус к мясу
- Соус бешамель
- Соус острый луковый
- Соус с хреном
- Соус ткемали
- Восточный соус
- Сальса
- Голландский соус
- Грузинский соус
- Кукурузная сальса
- Индийский ореховый соус
- Соус тартар
- Соус с авокадо
- Соус с кизилом
- Виноградно-ореховый соус
- Соус с горчицей и чесноком
- Апельсиновый соус
- Соус-маринад для свинины
- Соус с баклажанами и фасолью
- Абрикосовый соус
- Песто с миндалем
- Песто
- Яблочный соус
- Цацики
- Соус чили
- Испанский соус

И. В. Лукьяненко
Сочная буженина и зельц

Все о приготовлении зельца, буженины amp; C°

Определение качества и классификация мяса

Цвет мяса зависит от вида животного, его возраста, пола, упитанности, условий убоя, холодильной обработки и хранения. Говядина обычно имеет красный цвет различных оттенков: мясо волов – красного, коров – интенсивно-красного, бугаев – темно-красного с синеватым оттенком. Цвет телятины – светло-розовый, а молодняка – бледно-красный. Цвет мяса молодых свиней – бледно-розовый, старых – красный, а хряков – темно-красный. Баранина – кирпично-красного цвета различных оттенков в зависимости от возраста и упитанности. Козлятина от старых животных – кирпично-красного цвета, на воздухе темнеет. Мясо молодых коз и козлов (до 6 месяцев) – бледно-розового цвета. Кроме того, мясо мясных пород скота светлее мяса других пород. Цвет мяса, хранившегося в охлажденном и замороженном состоянии, изменяется в зависимости от условий и длительности хранения. Сначала мясо приобретает ярко-красный, а при длительном хранении – коричневый оттенок.

Запах мяса определяют при комнатной температуре сначала в поверхностном слое мяса, а затем, после надреза ножом, – в глубинных слоях. Особенно надо обращать внимание на запах мышечной ткани, прилегающей к кости, – там быстрее происходят процессы порчи. Запах свежей говядины – слабый специфический, у свинины почти нет запаха, а специфический запах баранины напоминает запах аммиака. Кроме того, запах мяса взрослого животного более интенсивный, чем молодняка. Мясо взрослых баранов, хряков и бугаев имеет неприятный запах, который особенно ощущается при варке. Известно, что запах мяса бугаев исчезает при хранении, а хряков – только при посоле. Долго хранившаяся охлажденная говядина приобретает специфический запах старого мяса, а при хранении в неблагоприятных условиях – гнилостный запах (в результате расщепления белка), кислый «испорченный» запах (вследствие развития микроорганизмов) или прогорклый (от окисления жира). У замороженного мяса запаха нет, а оттаявшему присущи запахи, свойственные каждому отдельному виду плюс запах сырости.

Консистенцию мяса определяют при комнатной температуре легким надавливанием пальцем – образующаяся в свежем мясе ямка выравнивается быстро, а в мясе сомнительной свежести – в течение 1 мин и более.

Ну что ж, теперь мы сможем отличить свинину от говядины по цвету и запаху, а свежесть мяса определить и вовсе легко – одним касанием пальца. Но в некоторых случаях этих знаний может оказаться недостаточно. Так что же еще мы должны знать?

Основные признаки, по которым можно отличить свежее доброкачественное мороженое мясо от несвежего и некачественного:

• Доброкачественное остывшее и охлажденное мясо должно быть упругим и эластичным. Оно покрыто тонкой сухой корочкой бледно-розового или розово-красного цвета. При ощупывании поверхности целого куска рука остается сухой. Поверхность свежего разреза такого мяса слегка влажная, но не липкая. Мясной сок прозрачный. Консистенция свежего мяса плотная: ямка, образующаяся при надавливании пальцем, быстро выравнивается.

• Доброкачественное мороженое мясо на ощупь твердое и при постукивании твердым предметом издает отчетливый звук. На поверхности и на разрезах такое мясо имеет красный цвет с сероватым оттенком, который придают ему мелкие кристаллы льда.

• При прикосновении к поверхности доброкачественного мороженого мяса пальцем или теплым ножом появляется ярко-красное пятно. Повторно замороженное мясо имеет поверхность темно-красного цвета, его окраска после прикосновения теплым предметом не изменяется.

• Подкожный жир свежей говядины имеет цвет от кремово-белого до интенсивно-желтого, иногда шафранового. Он не имеет запаха, а при раздавливании пальцами крошится. Подкожный жир баранины – белый, плотный; свинины – белый или бледно-розовый, мягкий и эластичный.

• Жир оттаявшего мяса красноватый, мягкий. Красноватым будет жир и у повторно замороженного мяса.

• В свежем мясе костный мозг заполняет всю полость трубчатой кости, он упругий, желтого цвета, на изломе блестящий, глянцевый.

• У свежего охлажденного мяса сухожилия упругие, плотные, суставные поверхности гладкие, блестящие, синовиальная жидкость в суставах прозрачная. Сухожилия мороженого мяса плотные, белого цвета, с серовато-желтым оттенком, оттаявшего мяса – мягкие, рыхлые, окрашенные в ярко-красный цвет.

Классификация говядины

Говядина делится на 3 сорта: высший, первый, второй.

Высший сорт: спинная часть, грудная часть, филей, оковалок, кострец, огузок.

Первый сорт: лопаточная часть, плечевая часть, пашина, шея.

Второй сорт: зарез, передняя голяшка (рулька), задняя голяшка.

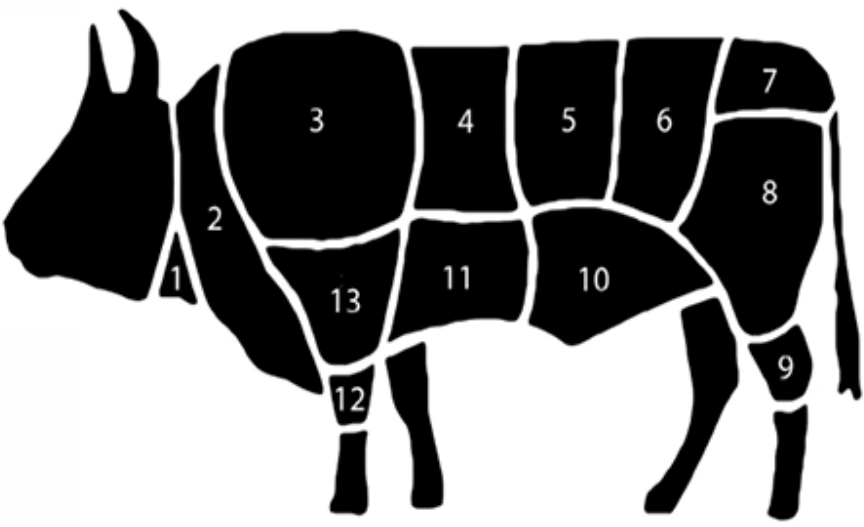

Рис. 1. Классификация говядины:

1 – зарез; 2 – шея; 3 – лопаточная часть; 4 – спинная часть; 5 – филей; 6 – оковалок; 7 – кострец; 8 – огузок; 9 – голяшка; 10 – пашина; 11 – грудинка; 12 – рулька; 13 – плечевая часть

Зарез (шея). Шейная часть подходит для тушения, отваривания и приготовления бульонов.

Лопаточная часть. Мясо из лопаточной части имеет различную степень мягкости в зависимости от места расположения. Мясо из этой части подходит для приготовления супов, рубленых котлет, гуляшей.

Плечевая часть. Из этой части варят бульоны и заправочные супы, готовят рубленые котлеты и жаркое.

Спинная часть (толстый край). Мякоть подходит для

приготовления отбивных, котлет, запекания большими кусками.

Филей. Это нежное и очень постное мясо. Из этой части готовят бифштексы, ростбифы, азу, медальоны, гуляши, отбивные котлеты, рулеты.

Грудинка. В этом костистом отрубе слои мяса перемежаются со слоями жира и пленками. В передней части грудинки находится грудная кость (грудина) и ребра, а в задней части – хрящевые концы ребер. Всю грудинку или ее половину можно полностью отделить от костей и свернуть в рулет для отваривания; также мясо можно нарезать ломтиками для тушения или отваривания.

Оковалок. Это часть туши около таза, мясо имеет тонкие прослойки жира и рыхлую структуру волокон. Из этой части можно нарезать куски для быстрого обжаривания и тушения.

Кострец. Это верхняя часть задней ляжки. Используется для запекания в духовке большим куском, для жаренья на открытом огне, для приготовления эскалопов, медальонов, биточков, рубленых котлет, бефстроганов.

Огузок (бедро). Этот отруб разрезают на части по линиям соприкосновения трех главных бедренных мышц: щупа, ссека и толстого края пашины. Щуп – тонковолокнистое мясо внутренней части бедра. Толстая пашина представляет собой нежное мясо. Ссек – внешняя часть середины бедра. Мышечные волокна мяса ссека толще и немного грубее, а их пучки окружены более развитой соединительной тканью. Из щупа и толстой пашины изготавливают эскалопы. Ссек подходит для тушения или запекания в духовке. Пашину можно свернуть в рулет или нарезать ломтиками для тушения с овощами; она также хорошо подходит для приготовления рубленых изделий.

Рулька. Мясо рульки или голяшки можно тушить или отваривать вместе с костями или без них, можно также использовать для приготовления холодца.

Голяшка. То же самое, что и рулька, только с задней ноги.

Классификация свинины

Свинина мягче говядины и не нуждается в созревании путем подвешивания. В свинине больше жира, чем в говядине, но меньше воды и белков. Свиной жир усваивается и плавится легче говяжьего. Свиное сало должно быть светлым, достаточно плотным, со слегка крупитчатой структурой.

Свинина классифицируется на два сорта.

Первый сорт: лопаточная часть, спинная часть (корейка), грудинка, поясничная часть с пашиной, окорок.

Второй сорт: баки с шейным зарезом, рулька (предплечье), голяшка.

Рис. 2. Классификация свинины:

1 – баки с шейным зарезом; 2 – лопаточная часть; 3 – спинная часть (корейка); 4 – поясничная часть; 5 – окорок; 6 – голяшка; 7 – грудинка; 8 – рулька

Баки с шейным зарезом. Мясо шейной части нежное и сочное, с жировыми прожилками, превосходно подходит для жаркого, жарки на гриле и тушения.

Лопаточная часть. Мясо этой части подходит для жаркого, тушения, котлетного фарша, супов и борщей.

Спинная часть (корейка). Из этой части получаются превосходные шницели, отбивные котлеты с косточкой, шашлыки, жаркое, эскалопы.

Поясничная часть. Нежное мясо этой части запекают целым куском или разрезают на доли. Доли получаются четкой округлой

формы, в них чистого мяса больше, чем в любых других кусках. Подходит для жаркого, эскалопов, гуляшей, шашлыка, супов.

Окорок. Окорок свиньи можно зажарить или тушить целиком. Часто его разделяют на две части: верхнюю филейную (ее также называют «задком») и нижнюю. В филейной части много мяса, она подходит для жаркого, рубленых котлет, бульонов. Из нижней части готовят окорок.

Грудинка. Куски толстого конца грудинки жарят и часто подают под соусом. Ребра готовят отдельно или в сочетании с другими компонентами. Грудинка подходит для жаркого, супов, борщей.

Рулька. Грубое мясо этой части требует тщательной кулинарной обработки. Рульку обычно варят. Для жаренья мясо рульки продают свернутым в рулет, для тушения – рубленным на мелкие куски.

Голяшка. То же самое, что и рулька, только с задней ноги.

Приготовление зельца и сальтисона

Зельц – это предварительно отваренное и спрессованное колбасное изделие в оболочке или без нее. Слово «зельц» произошло от названия немецкого блюда, которое является разновидностью холодца. Еще в Древнем Риме и Греции особой популярностью пользовались маленькие фаршированные свиные желудки, которые служили великолепной закуской на пирах. В наше время зельц популярен во многих европейских странах, а за присвоение этому продукту статуса национального борются литовцы, поляки, итальянцы и украинцы.

В состав зельца входят говяжье и свиное мясо, язык, печенка, шпик и субпродукты (например, в некоторых рецептах добавляют мозги, сухожилия, кровь). Структура зельца неоднородная.

По классической технологии производства зельц готовят следующим образом: говядину очищают от жил, нарезают кусочками и солят; желудки и рубцы не менее тщательно очищают, вымачивают в растворе воды и уксуса (можно использовать и горчичный порошок), отваривают в подсоленной воде 2–3 ч, охлаждают и нарезают пластинками длиной 2–2,5 см; также нарезают обрезки шкурки и шпика. Затем приступают к обработке свиных голов: их рубят, удаляют мозги и отваривают на протяжении 4 ч; затем мясо отделяют от костей и режут кубиками со стороной 0,2–0,3 см. Далее следует наполнение оболочки мясом, предварительно натертым специями, солью, черным перцем, чесноком, иногда мукой, после чего отверстие зашивают льняными нитками. Затем полуфабрикату дают «отдохнуть» и приступают к отвариванию или обжариванию. Обжаренный (или отварной) зельц охлаждают (иногда под прессом) и упаковывают. Срок годности зельца может варьироваться в зависимости от температуры хранения и составляет от 7 дней до 1 месяца.

Употребление 100 г зельца в день не повлияет на изменение массы тела. Если съедать больше, не уменьшая в рационе количество мучных изделий, вес возрастет. Блюдо высококалорийно, в нем содержится много животных белков, что помогает нарастить мышечную массу при занятиях спортом. Зельц не стоит включать в диету для похудения.

Интересно

Буженину и ветчину надо резать поперек волокон длинным тонким ножом с узким лезвием (хорошо заточенным). Ломтики должны были тонкими и ровными.

Зельц показан при недостатке в рационе животных жиров, белков, витаминов, микроэлементов.

Не рекомендуется употреблять блюдо людям, страдающим сахарным диабетом, атеросклерозом, заболеваниями печени и желчевыводящих путей, поджелудочной железы, желудка.

Зельц и сальтисон – очень похожие колбасные изделия, имеющие неоднородную структуру с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов установленных формы и размера, приготовленные преимущественно из термически обработанных и частично сырых мясных и немясных продуктов, упакованные в колбасную оболочку.

Таблица

Калорийность продуктов, входящих в состав зельца

Наименование продукта – Ккал/100 г
Окорок кабана – 113
Нежирное жаркое (свинина) – 184
Окорок (свинина) – 261
Отбивная на косточке (свинина) – 537
Плечо (свинина) – 593
Шейка (свинина) – 343
Шницель (свинина) – 352
Свинина жирная – 333
Соль – 0
Лук репчатый – 41
Душистый перец – 263

В классическом рецепте сальтисона присутствуют свиные печень, почки, легкие и сердце. Сальтисон считают национальным блюдом такие страны, как Украина, Беларусь, Польша, Россия, Италия и Франция.

Каждый национальный рецепт сальтисона уникальный и особенный, причем не только по составу, но и по способу приготовления. К примеру, в украинском варианте сальтисона обязательно присутствует сало, причем чем больше, тем лучше, так как конечный продукт получается невероятно нежным на

вкус. В сальтисоне по-польски присутствует свиная диафрагма и головизна, обязательно приправленная чесноком. Помимо ингредиентов в сальтисоне варьируются и приправы, используемые для приготовления блюда.

В процессе приготовления сальтисона все ингредиенты мелко рубят и приправляют по вкусу различными специями, пряностями и травами. Затем все мясные ингредиенты перемешивают, помещают в желудок или свиные кишки и варят или запекают. В некоторых национальных рецептах сальтисона присутствует всего один ингредиент, от которого зависит индивидуальный вкус и аромат блюда.

Рецепт сальтисона был изобретен итальянцами, причем бедными слоями населения, которые не могли себе позволить мясо, поэтому и покупали в мясных лавках субпродукты. Их нарезали мелкими кусочками, варили, а затем изготавливали сальтисон с обязательным добавлением черного перца, чеснока и тмина. В славянской культуре сальтисон является скорее праздничным, чем повседневным блюдом. Обычно блюда из мясных субпродуктов изготавливали, когда разделывали свиную тушу, – как правило, это случалось в холодное время года или накануне праздников.

Приготовление блюда занимает не менее двух суток. Сейчас сальтисон изготавливают в промышленных объемах, однако домашний сальтисон в разы лучше магазинного. Чего только стоит отыскать подходящий для приготовления сальтисона свиной желудок! Истинные гурманы оценили сальтисон по достоинству и признают, что приготовить свиные субпродукты лучше просто невозможно.

Подготовка субпродуктов к кулинарной обработке. Печенку перед употреблением тщательно промывают для удаления желчи; для этого ее нарезают на пластины толщиной 8-12 см и в течение 2–3 ч вымачивают в холодной проточной воде. Печенка будет намного вкуснее, если перед обжариванием опустить ее на 1 мин в кипящую воду, затем обмыть холодной водой и обсушить. Печенку следует жарить без соли, иначе она будет твердой. Перед тепловой обработкой ее необходимо очистить от желчных протоков, пленки и тщательно промыть. Свиную печенку можно отличить от говяжьей по размерам и пористой структуре ткани. Для свиной печенки характерен слабый привкус горечи.

Говяжьи почки, очищенные от пленок, перед варкой следует вымочить в холодной воде в течение 2–3 ч, чтобы удалить специфический запах. Затем почки доводят до кипения, воду сливают, почки промывают и варят в течение 1–1,5 ч при слабом

кипении, а затем снова промывают холодной водой. Говяжьи почки, если их жарить без предварительной варки, получаются жесткими. Готовые отваренные и обжаренные почки на разрезе не должны быть красноватого цвета. Перед подачей на стол жареные почки можно сбрызнуть лимонным соком.

Мозги перед варкой заливают холодной водой на 1–2 ч, чтобы набухла пленка. Затем, не вынимая мозгов из воды, ее снимают. Мозги следует варить при слабом кипении в закрытой посуде. После отваривания их охлаждают в бульоне, в котором они варились, и хранят в холодном месте. Чтобы приготовить мозги во фритюре, их необходимо отварить до готовности, остудить, запанировать в муке, яйце и сухарях и обжарить в масле.

Язык перед варкой вымачивают в воде минимум 30 мин, затем тщательно очищают и отваривают 2–4 ч. Чтобы с горячих отварных языков легче было снять кожу, их сразу же опускают на 2–3 мин в холодную воду.

Вымя перед варкой вымачивают в холодной воде 5–6 ч. Затем отваривают в течение длительного времени или тушат. Перед жареньем его нужно предварительно отварить.

Рубец тщательно моют, ошпаривают, удаляют остатки слизистой оболочки, промывают и используют для производства ливерных колбас, зельцев, студней и рулетов.

Сердце перед приготовлением следует вымочить в течение 1 ч, затем отварить в двух водах и оба бульона слить, так как они непригодны в пищу.

Приготовление буженины

Среди всех мясных продуктов буженина является наиболее универсальным блюдом. Ее можно подавать в холодном виде как сытную закуску и в горячем как самостоятельное блюдо, также ее можно использовать для приготовления салатов и сэндвичей.

Буженина – это довольно распространенное в украинской, русской и молдавской кухнях кушанье, которое представляет собой свинину (реже другие виды мяса), запеченную большим куском, как правило, без кости. Слово «буженина» произошло от старославянского «вуженина» («вудить» – коптить, вялить). Со временем начальная буква «в» затерялась, и продукт стали называть бужениной.

Это блюдо было довольно популярно на Руси: оно упоминалось на страницах «Домостроя», текст которого был окончательно оформлен к XVI в. Однако буженина пришлась по вкусу не только славянским народам. Аналоги этого кушанья существуют, например, в австрийской и квебекской кухнях. Запеченное большим куском мясо готовят и англичане: свой легендарный ростбиф они делают из говядины. Нечто похожее присутствует и в кухне балканцев: они предпочитают свинину со шкуркой, в которой делают специальные квадратные надрезы, чтобы во время приготовления мясо раскрылось подобно бутону.

Буженину чаще всего готовят из свинины, используют в основном заднюю часть, ошеек или окорок, реже – биток с косточкой (он может получиться суховатым). Мясо должно быть с прожилками и жирком. Если оно с костью, ее желательно аккуратно вырезать. Любителям готовить это блюдо из телятины или говядины рекомендуется обложить кусок мяса тонкими ломтиками сала, кроме того, сало с чесноком нужно вложить и в глубокие надрезы, сделанные в мясе. Чтобы говядина получилась сочной, предварительно ее необходимо обжарить со всех сторон. Важно помнить, что для запекания телятины и говядины требуется меньше времени, чем для свинины.

Некоторые гурманы предпочитают буженину из баранины или медвежатины. Эти виды мяса всегда нуждаются в мариновании – для избавления от специфического запаха и приобретения мягкой структуры. Баранину обычно выдерживают в кефире и фаршируют базиликом, кедровыми орешками и брынзой, а медвежатину держат в кислой воде и запекают с можжевельником.

Еще один альтернативный вариант этого блюда – буженина из курицы или индейки. Очень важно не передержать птицу в

духовке, иначе вкус блюда будет испорчен.

Интересно

Самый популярный гарнир для буженины – это картофель, его можно запекать вместе с мясом, что удобно и замечательно еще и с точки зрения того, что картофель приобретает потрясающий аромат.

Мясо для буженины лучше использовать не мороженое, но и парное тоже не подойдет (парному нужно дать созреть при низкой плюсовой температуре).

Если все же буженину готовить из мороженого мяса, то предварительно его нужно медленно разморозить (чем ниже температура оттаивания, тем лучше). При обработке сырого мяса рекомендуется аккуратно удалить кость, снять кожу, срезать лишний жир (оставляя 1–1,5 см сала, иначе мясо получится сухим). Для приготовления буженины идеально подойдет целый кусок мяса весом 1,5–2,5 кг.

Выбранный кусок мяса натирают солью, чесноком и смесью специй (черным, белым и красным перцем, мускатным орехом, лавровым листом, розмарином, орегано и тимьяном). Натирать мясо приправами нужно так, чтоб на нем не оставалось пустого места и чтобы оно приобрело дымчатый цвет. Сделав дополнительные разрезы, кусок мяса можно нашпиговать различными овощами и фруктами (морковью, репой, яблоками, грушами и др.).

В качестве маринада для буженины можно использовать майонез, растительное масло, горчицу или мед. Вкусным получается мясо, предварительно замаринованное около 8-10 ч в подсоленном растворе со специями или в томатном соке с солью. За этот промежуток времени кусок мяса следует несколько раз перевернуть и слегка помять руками, словно тесто, – это необходимо для того, чтобы мясо равномерно пропиталось маринадом и просолилось.

Время запекания буженины зависит от температуры и веса мясного куска. Мясо запекают исходя из расчета на 1 кг мяса – 1 ч. Готовить буженину можно разными способами: запекать в духовке при температуре 220 ˚С 60-120 мин или томить 4–5 ч при температуре 150–180 ˚С. Запекать мясо можно в фольге, эмалированной или чугунной посуде, на противне, в специальном рукаве и даже в тесте. Кстати, готовить буженину желательно за

пару дней до праздничного стола – за это время мясной сок успеет равномерно распределиться по большому куску.

В буженине, приготовленной из свинины, содержится много цинка и магния, положительно влияющих на потенцию, и лизина, необходимого для формирования костей. Свинина также богата витамином B12, селеном и арахидоновой кислотой, благодаря чему ее рекомендуют употреблять тем, кто склонен к хандре, чей организм не вырабатывает достаточно важных гормонов.

Не менее полезной является буженина из говядины или телятины. Эти виды мяса насыщены целым комплексом витаминов (A, PP, C, E, группы B) и минералов (медь, железо, калий, цинк, натрий, фосфор, кальций). Говядина считается отличным поставщиком полноценных белков в рационе человека, а телятина способствует лучшему усвоению пищи, поэтому ее рекомендуют пожилым людям и детям, а также больным гипертонией и сахарным диабетом.

В качестве альтернативного варианта можно рекомендовать буженину (которая может так называться только отчасти) из птицы. Птицу желательно замариновать на некоторое время в растительном масле. Во время запекания необходимо следить, чтобы птица не пережарилась в духовке. Предварительно можно нашпиговать птицу различными специями, чесноком, морковью, сельдереем, а также кусочками сливочного масла.

Важно помнить, что практически во всех видах мяса содержатся пуриновые основания, употребление которых может повлечь образование в организме избыточной мочевой кислоты, соли которой, откладываясь в суставах и мышцах, могут провоцировать появление подагры.

Специи для мяса

Очень важно знать толк в различных приправах, огромный выбор которых представлен сейчас в продаже.

Если приправа используется правильно – к нужному продукту, в необходимом количестве, – у вас получится потрясающее блюдо.

Паприка. Нежная, приятная паприка придаст шашлыку – мясному или рыбному – абсолютно новое звучание. С розовой паприкой главное – не переборщить, иначе пожара во рту не миновать. Кстати, вода только усилит действие специй. Если в блюде оказалось слишком много приправ, остроту лучше заесть кусочком хлеба.

Если хотите подчеркнуть вкус мяса, не перебивая его, смело выбирайте деликатесную паприку. Она приятна на вкус и абсолютно не острая.

Благородная паприка – темного сочного цвета, отличается очень тонким, изысканным ароматом. Ее чаще всего применяют в кулинарии.

Полусладкая паприка – для любителей легких пряностей. Полусладкой паприкой не рекомендуется приправлять шашлык на огне, так как она сгорает или обугливается.

После острой паприки шашлык приобретет ярко-желтый или светло-коричневый цвет и станет просто обжигающим.

Перец. Черный перец, пожалуй, самая распространенная у нас специя. Он улучшает пищеварение и снимает тяжесть в желудке. К тому же его используют как средство для профилактики простудных заболеваний, он даже может сбить температуру!

Чтобы раскрылся вкус розового перца, горошины нужно размять и положить в холодильник на полчаса или раскалить на огне, перемолоть и сразу заправить блюдо. В аромате розовых горошин присутствуют нотки смолы, аниса и ментола, а на вкус они сладковатые, чуть перечные. Розовый перец добавляют в салаты, рыбные и мясные блюда, фруктовые десерты, мороженое и шербеты, а также в маринады и рассолы. Иногда розовый перец используют в смеси с горошинами черного, белого и зеленого перца. Однако будьте осторожны – в больших количествах этот перец токсичен. Сушеный перец лучше хранить целым не более полугода.

Белый перец – не отдельный вид перца, а особым образом обработанный черный перец. Он ценится дороже черного и используется в блюдах из мяса и рыбы, а также в светлых соусах.

Зеленый перец – это маринованные или засоленные недозрелые плоды черного перца. Это наименее острый вид перца, у него свежий аромат и приятный вкус. Зеленый перец – замечательная приправа для соусов, паштетов, мясных, рыбных и овощных блюд.

Душистый перец в корне меняет вкус блюда, поэтому использовать его нужно очень осторожно – обычно достаточно нескольких цельных или молотых зерен. Считается, что в нем сочетается аромат четырех пряностей – корицы, черного перца, мускатного ореха и гвоздики. Душистый перец подходит и для сладких, и для несладких блюд.

Перец чили отличается от обычного красного перца более алым цветом и сладковатым запахом. Обычно чем мельче чили, тем он острее. Особенно жгучие в нем семена, они даже могут вызвать внутренние ожоги; поэтому перед использованием чили необходимо очищать от семян. Молотый чили добавляют в соусы, заправки, маринады. Целый чили кладут в борщи, супы. Чили хорошо сочетается с чесноком, кориандром, базиликом, чабером, лавровым листом.

Хмели-сунели. Хмели-сунели – пряная, но не острая смесь приправ, в состав которой входят базилик, острый красный перец, петрушка, сельдерей, укроп, кориандр, лавровый лист, садовый чабер, мята, майоран, пажитник, шафран. Ингредиенты берут в равных частях, кроме красного перца (1–2 % от готовой смеси) и шафрана (до 0,1 %).

Имбирь. Имбирь известен более 2000 лет, его используют как пряность, лекарство и лечебное средство. Первые упоминания о нем содержатся в древнекитайских трактатах, в частности в работах Конфуция. На санскрите имбирь называют «вишвабхесадж», что значит «универсальное лекарство». Острый на вкус, корень этого растения относится к разряду «горячих специй», возбуждающих аппетит и улучшающих кровоснабжение. Также имбирь – прекрасное болеутоляющее и противовоспалительное средство. Его действие подобно действию лука и чеснока, но более эффективно.

Розмарин. Розмарин обладает сильным ароматным, сладковатым камфарным запахом, напоминающим запах сосны, и очень пряным слегка острым вкусом. Молотый розмарин в небольшом количестве добавляют к овощным, грибным и рыбным блюдам, в мясные фарши, к жареному мясу и птице, в маринады.

Хрен. Корень хрена обладает острым жгучим вкусом. В нарезанном или тертом виде его добавляют при квашении капусты, мариновании и солении огурцов, красной свеклы, к мясным и рыбным блюдам. Остроту хрена можно уменьшить,

добавив сметану, сахар, лимонный сок или яблоки.

Шалфей. Шалфей широко используют в качестве ароматической добавки для блюд из домашней птицы, рыбных соусов, начинки для домашних колбас. Молодые листья шалфея добавляют в салаты, овощные и рыбные блюда, но чаще применяют шалфей в сушеном виде. Он придает блюдам приятный аромат и горьковатый пряный вкус. В Китае шалфей заваривают как чай. Листья шалфея обладают очень сильным ароматом, поэтому добавлять его в блюда следует в небольших количествах.

Шафран. Шафран не только придает блюдам сильный своеобразный аромат и горьковато-пряный вкус, но и окрашивает их в красивый желто-золотистый цвет. На Ближнем Востоке шафран добавляют в блюда из риса, супы, блюда из ягнятины, баранины, цветной капусты. В Европе шафран часто используют для приготовления рыбы и морепродуктов, различных соусов, для окраски изделий из теста, подкрашивания пловов, ароматизации ликеров и безалкогольных напитков. Шафран хорошо сочетается с помидорами и спаржей.

Если в блюдо добавить немного шафрана, оно приобретет мягкий золотистый цвет, своеобразный запах и будет лучше усваиваться.

Куркума. Корень куркумы обладает острым горьким вкусом и сильным мускусным запахом, в котором угадываются ароматы кориандра, укропа, петрушки, корицы и гвоздики. Особенно популярна эта специя в восточно-азиатской кухне, в частности в Индии. В западной кухне куркума практически не используется, хотя она входит в состав некоторых пряных смесей (например, карри) и применяется для придания горчице ярко-желтого цвета. Англичане (испытавшие сильное индийское влияние) добавляют куркуму в овощные и мясные блюда, соусы. Американцы окрашивают куркумой ликеры, маринады, масло, сыры. В тайской кухне широко распространена белая куркума. Ее белые, чуть острые корни едят сырыми, а цветки отваривают и подают с рыбным соусом.

Гвоздика. Гвоздика – это высушенные нераскрывшиеся цветочные почки (бутоны) тропического гвоздичного дерева. Гвоздика обладает жгучим вкусом и ярко выраженным своеобразным ароматом. Молотая гвоздика быстро теряет свои качества и мало пригодна для употребления. Для того чтобы определить качество гвоздики, ее нужно с силой бросить в емкость с водой. Качественная пряность должна тонуть или плавать вертикально, шляпкой вверх; гвоздика низкого качества плавает горизонтально.

В кулинарии гвоздику применяют для приготовления маринадов, сладких блюд (самостоятельно или в смеси с корицей). В смеси с черным перцем гвоздику используют для приготовления тушеного мяса, баранины, мясных фаршей и бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (куры, индейки).

Гвоздика придает вкус и аромат одинаково хорошо как горячим, так и холодным блюдам, но при высокой температуре ее аромат быстро улетучивается. Поэтому чем более тонкий аромат необходимо получить, тем позже необходимо добавлять гвоздику. Ни в коем случае нельзя добавлять гвоздику в блюда с длительной тепловой обработкой, например в пловы.

Кардамон. В качестве пряности используются высушенные семена кардамона, которые рекомендуется извлекать из капсулы перед самым употреблением. Кардамон обладает приятным ароматом и сладковатым пряным вкусом. Он входит в состав многих пряных смесей, его добавляют в кофе, чай, выпечку, мясные блюда, подливы и соусы. В сочетании с шафраном и тмином он хорошо подходит к отварной рыбе, с красным перцем – к жареной рыбе, с кайенским перцем – к запеченной рыбе и морепродуктам, с майораном – к заливному из рыбы.

Из-за своих жгучих свойств кардамон требует осторожного обращения. Нормой считается добавлять в выпечку 0,3–0,5 г молотых семян на одну порцию, в жидкие блюда – в 2 раза меньше, за 3–5 мин до готовности.

Майоран. Вкус этого растения напоминает сочетание мяты и перца. Майоран используется в качестве приправы к мясным блюдам, супам, салатам, напиткам. Им можно заменить перец и другие пряности. Уксус, настоянный на листьях майорана в течение 5–7 суток, приобретает приятный аромат, его хорошо использовать для заправки салатов, он придает им необычный вкус. Майоран добавляют при солении и мариновании овощей. Он идеально подходит к тяжелым, жирным блюдам, поскольку обладает свойством улучшать пищеварение. Сильный аромат майорана требует такого же сильного соседства: интересны сочетания майорана с базиликом, лавровым листом, тмином, тимьяном и шалфеем, мускатным орехом и гвоздикой, душистым и черным перцем. Но такие сочетания нужно использовать осторожно, чтобы не испортить вкус блюда.

Тимьян. Тимьян придает пикантность различным блюдам и великолепен в сочетании с чесноком и вином. Его особенно рекомендуют добавлять к жаренному на сале картофелю, мясному фаршу, копченостям, свинине, баранине, утке, паштетам, грибам, творогу, дичи, сырам, а также в очень

небольшом количестве – к жареной рыбе, печени и телятине. Тимьян хорошо подчеркивает вкус блюд из фасоли, чечевицы и гороха, соусов и картофельных салатов. Листья и молодые побеги тимьяна добавляют в салаты, используют для засолки огурцов.

Орегано (душица). В кулинарии используют засушенные листья и цветочные почки орегано. Орегано возбуждает аппетит и способствует пищеварению. Особенно популярна эта специя в кухне Средиземноморья. Орегано добавляют в пиццу, пасту, горячие бутерброды, он замечательно сочетается с помидорами, сыром, грибами, подходит к супам (особенно томатным), блюдам из курицы, фасоли, яиц. Эта приправа идеально сочетается с ветчиной, салатами, рыбными соусами, запеченной свининой и ягнятиной, мясными супами, запеченным картофелем. В европейской кухне орегано используют для ароматизации кваса и домашнего пива, добавляют в супы, салаты, блюда из мяса. Если положить веточку душицы в бутылку с уксусом или растительным маслом, то ее содержимое приобретет утонченный аромат.

Добавлять орегано нужно незадолго до готовности блюда. Вкус этой специи более нежный по сравнению с майораном, он гармонирует с базиликом, розмарином, майораном, тимьяном и перцем.

Базилик. Вкус базилика – слегка горьковатый со сладковатым привкусом. Базилик когда-то называли царской травой. Вся надземная часть этого растения отличается приятным запахом и нежным вкусом. Его свойства проявляются в блюдах постепенно – сначала он дает горчинку, а затем сладковатый привкус. Свежие и сушеные листья и цветки базилика применяют при приготовлении различных национальных блюд в греческой, французской, итальянской и кавказской кухнях. Как приправу базилик добавляют в салаты, мясные и рыбные блюда, а также – для ароматизации – в овощные консервы, соления и колбасы. Базилик отлично дополняет блюда из бобов, томатов, шпината и квашеной капусты. Измельченные листья добавляют также в творог, масло, омлеты, салаты из морепродуктов. Уксус, настоянный на свежих листьях базилика, приобретает приятный утонченный аромат. Сушеные листья вместе с розмарином иногда используют вместо перца.

Кориандр. Листья кориандра, или кинзы, – прекрасный ингредиент для салатов, соусов, супов, ароматное дополнение к мясным и рыбным блюдам, шашлыкам, кебабам, бутербродам. Семена кориандра используют для ароматизации хлеба и кондитерских изделий, сыра, мясных блюд, колбас, блюд из краснокочанной и савойской капусты, соусов, супов, выпечки.

Однако следует отметить, что из-за своего специфического

запаха и вкуса эта приправа не слишком распространена в европейской кухне. На Востоке кориандр используют повсеместно, его даже добавляют в различные сладости.

Эстрагон. Свежий и сушеный эстрагон используют в качестве приправы к самым разнообразным блюдам. С эстрагоном, например, очень вкусна тушеная морковь, макрель в томатном соусе, цветная капуста с корнишонами. Эстрагон особенно популярен среди любителей диетической кухни. Его добавляют в блюда из шампиньонов, цветной капусты, спаржи, томатов, фасоли, крабов и мяса (телятины и ягнятины). Эстрагон – хороший консервант, он незаменим в домашних заготовках. Вещества, содержащиеся в его листьях, подавляют рост молочнокислых бактерий. Пряность способствует сохранению цвета продукта, увеличивает крепость, улучшает вкус и запах овощей. Эстрагон применяют при мариновании и солении огурцов, томатов, грибов, для квашения капусты. Порошок из сушеных листьев эстрагона при хранении в плотно закрытой посуде долго сохраняет свой аромат и вкус.

Мускатный орех. Аромат мускатного ореха зависит от его формы: большие и круглые орехи обладают более тонким и насыщенным ароматом, чем продолговатые. С мускатным орехом готовят варенья, компоты, сладости, добавляют в салаты и пюре из картофеля, брюквы, репы, овощные супы, почти во все грибные блюда, соусы для всех видов домашней птицы, в макароны, мясные и рыбные блюда. Наиболее эффективно применение мускатного ореха в блюдах, где сочетаются мясо или рыба с овощами, грибами, тестом, и в соусах, многим из которых эта пряность придает основной аромат. Мускатный орех добавляют в пищу в очень небольших количествах – не более 0,1 г на одну порцию. Хранить его лучше в виде целых орехов и измельчать перед самым употреблением.

Тмин. Наибольшее распространение тмин получил в немецкой, австрийской, чешской, скандинавской и венгерской кухнях. Его часто используют при изготовлении ржаного хлеба для придания ему характерного вкуса, добавляют в квашеную капусту. В Прибалтике тмин – одна из основных приправ для изделий из теста, творога и сыров. В Англии тмин добавляют в кексы, которые так и называются – тминники. Англичане приправляют тмином многие блюда, а также употребляют в пищу и корень тмина. Практически повсеместно сушеные семена тмина, а иногда и листья (особенно молодые) добавляют при засолке и мариновании овощей, в выпечку.

Корица. Аромат корицы сладковатый и нежный, поэтому чаще всего ее используют для приготовления изделий из теста:

добавляют в печенья, кексы, куличи, пряники, сладкие пироги с фруктовой начинкой, а также в сладкие пловы, компоты, варенья, муссы, желе, творожные пасты, фруктовые и некоторые овощные салаты. Корица хорошо сочетается со шпинатом, морковью, красной капустой и молочной кукурузой, а также с блюдами из яблок, айвы и груш. Аромат корицы особенно хорошо сочетается с шоколадом, ее используют для ароматизации ликеров, пуншей, грогов.

Корица особенно популярна в восточной, индийской и китайской кухнях, где ее, помимо прочего, добавляют в блюда из домашней птицы, баранины, в пловы. Корица входит в состав разнообразных смесей пряностей (карри, ереванская смесь), а также в смеси для фруктовых, грибных и мясных маринадов. Корицу обязательно добавляют в классические фаршированные баклажаны или греческое рагу из ягненка. В России с корицей традиционно готовили молочные супы, оладьи, каши и заливную рыбу, в Белоруссии ею сдабривали моченую бруснику, а в Украине применяли при мариновании огурцов и засолке арбузов.

Укроп. Укроп обладает приятным ароматом и освежающим вкусом. Он обогащает рацион витаминами, улучшает вкус и внешний вид пищи, возбуждает аппетит, стимулирует пищеварение. Свежей и сушеной зеленью укропа приправляют и украшают первые и вторые блюда, соусы, подливы. Укроп, собранный в стадии цветения, используют для засолки огурцов и капусты. При правильной сушке укроп не утрачивает ни цвета, ни свойств; в сушеном виде его можно хранить в течение года. Сушеные семена укропа также очень хорошо хранятся, их можно добавлять в супы, маринады, блюда из овощей, мяса и рыбы. Свежую зелень укропа можно применять практически в неограниченном количестве – по вкусу.

Петрушка. Петрушку широко используют для приготовления блюд из овощей, мяса, различных супов. Мелко нарезанную зелень добавляют в еду непосредственно перед подачей на стол. Корень петрушки закладывают в начале приготовления супов, бульонов, блюд из овощей. Петрушку рекомендуется употреблять в диетическом питании, особенно при заболеваниях печени и желчного пузыря. Мелко нарезанная зелень или тертый корень петрушки превосходно сочетаются с отварной рыбой, дичью, блюдами из картофеля, соусами и майонезом. Во французской кухне, например, зелень петрушки, быстро обжаренную в растительном масле, употребляют как отдельное блюдо – в качестве закуски или гарнира к мясу и рыбе.

Лавровый лист. Как пряность используют свежие и сушеные листья лавра, а также плоды (семена) и лавровый порошок,

представляющий собой концентрированный экстракт эфирных масел лавра. Лавровый лист незаменим для приготовления маринадов, бульонов, супов, блюд из мяса, заливной рыбы, соусов. Его добавляют во время варки основного продукта: в первые блюда – за 5 мин до готовности, во вторые – за 10 мин, а затем вынимают. Преимущество лаврового листа в том, что при правильном хранении он не теряет своих качеств в течение длительного периода времени.

Горчица. Горчица – одна из самых популярных приправ европейской и славянской кухни. От европейских приправ русская горчица отличается особой остротой, в большинстве европейских стран предпочитают менее острую, иногда почти сладкую горчицу с большим количеством добавок. Горчицу используют как приправу прежде всего к мясным блюдам, а также для приготовления майонеза, маринадов и соусов. Перед запеканием ею натирают мясо и рыбу – это не только ароматизирует блюдо, но и предотвращает вытекание сока в процессе приготовления продукта. Горчицу нужно хранить в темном месте, иначе она потеряет свой вкус и аромат.

Русская горчица – самая острая, крепкая приправа, приготовленная из горчичного порошка с добавлением уксуса.

Дижонская горчица – самая знаменитая в Европе. Во Франции выпускают более 20 сортов дижонской горчицы, один из самых популярных – горчица с белым вином.

Баварскую горчицу изготавливают из горчичных зерен грубого помола, она имеет карамельный привкус.

Американская горчица – самый жидкий вид горчицы, ее делают из семян белой горчицы с большим количеством сахара.

Фруктовая горчица популярна в Италии. Для ее приготовления крупные куски фруктов (яблок, лимонов, апельсинов, мандаринов, груш) маринуют в остром соусе из порошковой горчицы, белого вина, меда и специй. Такая приправа прекрасно дополняет мясное рагу.

Медовую горчицу делают с добавлением меда.

Сельдерей. По содержанию питательных веществ и вкусовым качествам сельдерей является наиболее ценной овощной культурой – в его листьях содержатся аскорбиновая кислота, каротин, витамины и даже противоязвенные вещества.

В пищу используют все части сельдерея – зелень, черешки, корень и семена. Из корня и черешков сельдерея готовят салаты, делают нежный мусс, используют в качестве закуски или гарнира к мясу. Стебли сельдерея опускают в кастрюлю, где готовится еда, и вынимают перед подачей блюда на стол. Листья, снятые с черешков, сушат на зиму. Сельдерейные семена – замечательная

приправа к отварным или тушеным овощам. А сельдерейная соль – смесь сушеных молотых семян сельдерея и поваренной соли – подчеркивает вкус мясных подлив, соусов, супов, отлично подходит к блюдам из тыквы.

Карри. Карри – это смесь пряностей, основным компонентом которой является корень куркумы. Куркума обладает великолепным запахом, но невыразительным вкусом, поэтому его делают более ярким, дополняя другими компонентами (иногда в смесь входит до 24 пряностей). Карри бывает острой и неострой, наряду с другими приправами в ее состав обязательно входят кориандр и красный перец. С помощью карри можно не только ароматизировать, но и придать приятный цвет блюдам из риса, мяса, овощей.

Зельц и сальтисон

Серый зельц

Ингредиенты: свиная голова, обрезки мяса, сала, свиной шкурки, уши, свиные ножки, свиные пузыри, соль, перец и специи по вкусу

Обрезки сала, мяса и свиной шкурки нарезать, отварить до готовности. Затем остудить и нарезать кубиками толщиной 0,5–1 см. Свиную голову, ножки, уши отварить и остудить до комнатной температуры. Затем мясо освободить от костей, пропустить через мясорубку и положить в бульон, в котором варились ингредиенты. Добавить нарубленные обрезки, мяса, сала и свиной шкурки, перец, специи и соль. Массу тщательно вымешать, наполнить свиные пузыри – для этого в узкой части пузыря проделать маленькое отверстие. Пузырь плотно наполнить мясной смесью, отверстие зашить льняной ниткой, затем зашитый край собрать в пучок и туго перевязать. Далее батон отварить в подсоленной воде на медленном огне в течение 1,5–2 ч. Готовность зельца определяется прозрачностью выделяемого сока при прокалывании его тонким шилом. Затем поместить зельц в металлическую посуду под гнет (из расчета 1,5–2 кг груза на 1 кг зельца) и поставить в холодное место.

Зельц с солеными огурцами

Ингредиенты: 1 кг свиной головы, 400 г свиных ножек, 250 г соленых огурцов, 250 г репчатого лука, 0,5 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. сахара, соль, перец, пищевая селитра

Свиную голову обработать, разрубить пополам и замариновать в растворе пищевой селитры и соли в течение 3 дней. Затем голову отварить, как для студня, откинуть на дуршлаг. В полученном бульоне отварить свиные ножки. Готовое мясо (с головы и ножек) отделить от костей, измельчить, залить бульоном (200 мл) и довести до кипения. Добавить нарезанные огурцы без семян и кожуры, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, сахар, винный уксус. Все прокипятить и разлить в формы. При охлаждении для равномерного распределения жира зельц необходимо несколько раз аккуратно перемешать в формах.

Зельц из головизны

Ингредиенты: 16 кг свиной головизны (без костей), 8 кг щековины и бычьих губ, 2 кг языков, 20 свиных желудков или пузырей, 8 луковиц, 100 г соли, 100 г молотого черного перца, 5 г майорана

Головизну, щековину, губы и языки отварить до готовности, остудить, освободить от костей. Мясо нарубить, добавить немного бульона, соль, перец, майоран, варить все вместе до мягкости. Добавить мелко нарезанный лук, тщательно перемешать, заполнить желудки. Батоны прочно завязать и варить в течение 1,5 ч. Затем сделать проколы тонким шилом и поместить под гнет.

Зельц по-нашему

Ингредиенты: 1 тушка курицы (1,5 кг), 3 моркови, 1 стручок перца чили, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. кукурузной муки, 3 ст. л. соевого соуса, свиной желудок

Курицу вымыть, обсушить, разрезать пополам и острым ножом вырезать кости. Куриное мясо нарезать мелкими кусочками, полить 2 ст. л. соевого соуса, посыпать кукурузной мукой, перемешать. Оставить мариноваться на 30 мин. Затем обжарить в масле со всех сторон при непрерывном помешивании в течение 5 мин. Морковь и лук нарезать тонкой соломкой, обжарить в масле отдельно. Добавить перец чили, нарезанный колечками, жарить 5–7 мин. Затем добавить обжаренное куриное мясо, жарить 5 мин, полить оставшимся соевым соусом. Все сложить в свиной желудок, зашить и тушить 30 мин. Готовый зельц положить под гнет и остудить.

Зельц оригинальный с болгарским перцем

Ингредиенты: 900 г куриного филе, 1 красный болгарский перец, 1 желтый болгарский перец, 1 зубчик чеснока, 30 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец

Болгарский перец вымыть и целиком запекать в духовке 20 мин, часто переворачивая. Горячий перец завернуть в фольгу, оставить на 10 мин. Затем аккуратно снять с него кожицу, удалить плодоножку и семена, нарезать мякоть крупной соломкой. Куриное филе посолить, поперчить, отварить до готовности и измельчить. Добавить запеченный болгарский перец, измельченный чеснок, рубленую зелень петрушки, сливочное масло, тщательно перемешать. Массу выложить на салфетку, собрать ее концы вместе и крепко перевязать. Положить полученный узелок под гнет между двумя разделочными досками и поставить в холодное место.

Зельц по старинному рецепту

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1 свиная голова, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2–3 луковицы, 5–6 горошин черного перца, 5–6 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, соль

Свиную голову нарубить, добавить крупно нарезанную свинину, залить холодной водой и варить с кореньями и солью до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Мясо вынуть, освободить от костей, удалить кожу. Бульон процедить. Мясо мелко нарезать и положить в другую кастрюлю вместе с измельченным репчатым луком и пряностями, залить процеженным бульоном, чтобы он только покрывал мясо. Варить мясо до мягкости. Затем массу выложить на салфетку, собрать ее концы вместе и крепко перевязать. Положить полученный узелок под гнет между двумя разделочными досками и поставить в холодное место. Готовый зельц подавать на стол с уксусом и хреном. Хранить в холодильнике не более 2 недель.

Зельц из свиной рульки

Ингредиенты: 1 свиная рулька, свиные почки, 1 свиное сердце, 1 болгарский перец, 3 зубчика чеснока, зелень, 150 мл бульона, сливочное масло, уксус, сода, соль, перец по вкусу

Рульку замочить в холодной воде на 2 ч. Сердце разрезать и вместе с рулькой отварить в подсоленной и подкисленной уксусом воде в течение 2–3 ч, пока мясо не станет отделяться от костей. С почек удалить пленку, разрезать их вдоль и удалить белую внутреннюю часть. Сделать по всей поверхности почек неглубокие надрезы, посыпать содой, оставить на 15 мин. Затем сбрызнуть уксусом. Промыть почки под проточной водой, нарезать небольшими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистой корочки. Сердце нарезать небольшими кубиками, рульку разобрать. Болгарский перец мелко нарезать. Соединить мясо и все субпродукты, добавить рубленый чеснок, болгарский перец, измельченную зелень, бульон, соль и молотый перец. Хорошо перемешать и плотно наполнить этой смесью подготовленные тетрапаки из-под пакетированного сока, тщательно запаковать. В глубокую сковороду налить воду (до середины пакета), установить наполненные пакеты. Сверху положить гнет и готовить на слабом огне в течение 60 мин с момента закипания. Охлаждать зельц в течение 6–8 ч в холодильнике, затем вынуть из пакета и нарезать ломтиками.

Зельц из вымени

Ингредиенты: 500 г говяжьего вымени, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Вымя обмыть, нарезать кубиками весом 30–40 г, снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить вместе с мелко нарезанным луком в сливочном масле. Затем посыпать мукой и жарить еще несколько минут. Массу переложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было лишь слегка покрыто, добавить лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1–1,5 ч. Массу выложить на салфетку, собрать ее концы вместе и крепко перевязать. Положить полученный узелок под гнет между двумя разделочными досками и поставить в холодное место.

Зельц из сердца

Ингредиенты: 500 г говяжьего сердца, 1 луковица, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу

Сердце вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, посолить и обжарить в 1 ст. л. масла. Перед окончанием жаренья посыпать мукой, жарить еще 1–2 мин, переложить в неглубокую кастрюлю. В сковороду с оставшимся маслом влить немного воды (или бульона), прокипятить. Полученный соус процедить в кастрюлю к сердцу, добавить еще 1,5 стакана воды (или бульона), накрыть крышкой и томить на слабом огне 2–3 ч. В оставшемся масле слегка обжарить мелко нарезанный лук, добавить уксус, сахар, лавровый лист, выложить в кастрюлю к сердцу за 20–30 мин до окончания тушения, посолить. Готовую массу выложить на салфетку, собрать ее концы вместе и крепко перевязать. Положить полученный узелок под гнет между двумя разделочными досками и поставить в холодное место.

Зельц пряный

Ингредиенты: 1,4 кг мяса свиных голов (соленого), 150 г свиной шкурки, пятачков и ушей, 60 мл бульона, 20 г соли, 0,8 г черного молотого перца, 0,3 г корицы, 0,2 г гвоздики, пузыри для оболочки

Мясо со свиных голов залить подсоленной водой и поместить на 24 ч в прохладное место с температурой 2–4 °С. Затем мясо вынуть из рассола, залить новой водой и отварить в течение 2–3 ч. Мясо остудить, нарезать кубиками со стороной 2 см. Бульон процедить. Подготовленные свиную шкурку, пятачки и уши отварить до готовности (5–6 ч) и пропустить через мясорубку. Мясные ингредиенты тщательно перемешать, добавить соль, бульон и специи. Полученным фаршем наполнить оболочку, перевязать шпагатом и отварить в течение 2 ч. Затем поместить под пресс на 2–4 часа.

Зельц из субпродуктов

Ингредиенты: 1 кг субпродуктов, 2 луковицы, 0,5 корня петрушки, 0,5 корня сельдерея, молотый черный перец, соль по вкусу

Промытые субпродукты опустить в кипящую воду и варить на слабом огне. Добавить очищенные луковицы, коренья, соль, перец. Субпродукты вынуть из бульона, мелко нарубить, выложить на салфетку, собрать ее концы вместе и крепко перевязать. Положить полученный узелок под гнет между двумя разделочными досками и поставить в холодное место.

Зельц из печенки

Ингредиенты: индюшиная печенка, свиные шкурки, лук, морковь, чеснок, перец, соль, кориандр

Свиные шкурки отварить в течение 1,5 ч. За 20 мин до готовности добавить нарезанную кусочками печенку, измельченные лук и морковь. Бульон процедить, массу остудить. Шкурки и печенку измельчить, добавить рубленый чеснок. Массу выложить в посуду, залить процеженным бульоном, посолить, поперчить, добавить кориандр и поставить в холодильник до застывания. Перед подачей нарезать на куски.

Зельц телячий

Ингредиенты: 16 кг шпика, 16 кг бычьих отварных языков, 30 кишок (бычьих синюг), 400 мл густого телячьего бульона, 100 г соли, 100 г молотого белого перца, 50 г молотого мускатного ореха, 50 г гвоздики, 50 г корицы

Шпик и языки нарезать продольными полосами толщиной 2 см и сложить в ряд, пересыпая пряностями. Затем массой наполнить синюгу, влить густой телячий бульон. Кишку перевязать, обернуть холстом, снова перевязать и варить в бульоне в течение 3 ч. Затем зельц поместить под пресс на 12 ч, холст снять.

Домашний печеночный зельц

Ингредиенты: 500 г печенки, 100–150 г свежего сала, 1 стакан манной крупы, 1 морковь, 2 луковицы, 2 яйца, растительное масло, соль, перец, специи по вкусу

Лук и морковь мелко нашинковать, обжарить в масле, остудить. Печенку и сало нарезать кубиками, добавить обжаренные овощи, манную крупу, яйца, соль, перец и другие специи по вкусу, тщательно перемешать. Приготовленную массу плотно уложить в специальный рукав для запекания, выпустить из него воздух, крепко завязать. Сверху надеть еще один рукав для запекания, завязать и опустить в кипящую воду. Варить 1,5 ч на слабом огне. Вынуть шумовкой, дать остыть и только после этого извлечь зельц из пакетов. Подавать, нарезав ломтиками.

Красный зельц

Ингредиенты: 320 г шпика, 300 г свиной шкурки, 200 г свиных или говяжьих языков, 120 г свиной или говяжьей печенки, 300 мл крови, 35 г соли, 0,6 г молотого черного перца, 0,4 г корицы, 0,2 г гвоздики, пузыри для оболочки

Шпик натереть солью, нарезать кубиками со стороной 1 см. Языки отварить в течение 50 мин, снять кожицу, остудить и нарезать такими же кубиками, как шпик. Печенку также нарезать на куски толщиной 1 см и бланшировать в кипящей воде в течение 10–15 мин. Свиную шкурку залить водой (1:1) и отварить в течение 5 ч. Отварные шкурку и печенку 2 раза пропустить через мясорубку. Готовые мясные ингредиенты перемешать, добавить кровь, кусочки шпика, языка, специи, соль. Получившимся фаршем наполнить пузыри, завязать шпагатом или зашить свободный конец прочной ниткой и отварить в течение 3 ч. Затем поместить под пресс.

Зельц свиной

Ингредиенты: 4,5 кг мяса свиных голов, 1,5 кг свиных ножек, шкурки и ушей, 2 стакана бульона, 180 г соли, 3 г перца, 1,5 г корицы, 1,5 г гвоздики, свиные и говяжьи пузыри

Свиные головы отварить до готовности, остудить, мясо очистить от костей, нарезать кусочками. Ножки, шкурку и уши отварить, освободить от костей и пропустить через мясорубку. Все ингредиенты смешать, добавить оставшийся после варки ножек и ушей процеженный бульон, соль, перец, специи. Массой наполнить свиные и говяжьи пузыри, отверстие зашить ниткой, затем перевязать шпагатом. Зельц варить на медленном огне в течение 2–4 ч, в зависимости от размеров пузыря. Готовность зельца определяется выделяющимся прозрачным соком при прокалывании. Затем зельц положить под пресс и поместить в холод до полного остывания (10 ч). Готовый зельц должен иметь плотную консистенцию.

Зельц из говядины и свиной головы

Ингредиенты: 0,5 свиной головы (2 кг), 500 г мякоти говядины, 2 луковицы, 5–6 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 6–8 зерен кориандра, 6 горошин душистого перца, молотый черный перец, соль

Свиную голову нарубить на небольшие куски, вымачивать в холодной воде не менее 2 ч. Очистить кожу до белизны, ополоснуть слабым раствором марганцовки, затем проточной водой. Сложить в кастрюлю говядину и куски свиной головы, залить кипятком, прокипятить. Первый бульон слить. Залить новым кипятком, вскипятить. Добавить в бульон лук, лавровый лист и варить 3 ч, пока мясо не будет отделяться от костей. Вынуть его шумовкой из бульона и отделить от костей. Мелко нарубить все мясо, положить в миску, добавить измельченный чеснок, молотый душистый и черный перец, кориандр, гвоздику, соль, влить 0,5 стакана бульона, перемешать. Остальной бульон процедить. Подготовить отрез марли, сложенной в 2 слоя, или рукав для запекания. Мясную массу выложить на марлю или наполнить рукав для запекания, плотно завязать. Процеженный бульон соединить с водой, вскипятить, положить подготовленный зельц. Варить, снимая пену, примерно 1 ч. Выложить зельц в плоскую миску, накрыть небольшой разделочной доской. Сверху поставить гнет и оставить до остывания. Готовый зельц поместить в холодильник на 3–5 ч. Подавать как холодное закусочное блюдо с горчицей, хреном или кетчупом.

Зельц кровяной

Ингредиенты: 1 кг шпика, 750 г отварного языка, 500 г отварной свиной шкурки, 1 л сырой свиной крови, 85 г соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца

Шпик, отварные язык и шкурку нарезать, пропустить через мясорубку. Перемешать с перцем и солью, постепенно добавить кровь. Получившейся массой наполнить оболочки, отверстие зашить ниткой, затем перевязать шпагатом. Зельц варить на медленном огне в течение 2–4 ч, в зависимости от размеров пузыря. Затем зельц положить под пресс и поместить в холод до полного остывания (на 10 часов).

Зельц карпатский

Ингредиенты: 0,5 свиной головы, 200 г свиной шкурки, 2 свиных уха, смесь молотых пряных специй для мяса, соль

Подготовленную свиную голову отварить, переложить в миску, удалить все кости. Остывшее мясо нарезать кубиками (1 см). Отдельно отварить свиную шкуру и уши. Остудить их до комнатной температуры, пропустить через мясорубку, положить в бульон, в котором они варились. Добавить отварное мясо, соль, смесь специй, хорошо перемешать. Полученной массой наполнить жаропрочный мешочек или рукав для запекания. Зельц варить в подсоленной воде при слабом кипении в течение 2 ч. Затем переложить в металлическую форму, поставить гнет (около 1 кг) и до подачи хранить в холодильнике.

Зельц из свиной головы с языком и сердцем

Ингредиенты: 0,5 свиной головы (лучше с ухом, 2 кг), 1 телячий язык, 1 телячье сердце, 2 яйца, 2 луковицы, 4–5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, сушеный майоран, молотый красный перец, соль

Сердце тщательно очистить от пленок и сосудов, промыть. Язык тщательно промыть. Свиную голову с ухом нарубить на куски, вымачивать в холодной воде 3 ч. Ножом очистить шкурку до белизны, ополоснуть слабым раствором марганцовки, затем проточной холодной водой. В высокой кастрюле вскипятить 2 л воды. Положить куски головы, язык, сердце. Когда вода закипит, постоянно снимать пену. Добавить в бульон лук, лавровый лист, немного соли. Варить 2 ч, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Вынуть язык, ополоснуть холодной водой, очистить от кожицы, нарезать кусками (по 2 см). Вынуть сердце, ополоснуть холодной водой, нарезать такими же кусками. Куски свиной головы вынуть шумовкой из бульона, горячее мясо отделить от костей, нарезать. Все мясные ингредиенты положить в миску, посолить. Добавить измельченный чеснок, взбитые яйца, молотый красный перец и сушеный майоран. Влить 1 стакан бульона, в котором варилось мясо, перемешать. Мясную массу поместить в жаропрочный мешок или рукав для запекания, плотно завязать концы, чтобы не осталось отверстий. В кастрюлю с оставшимся бульоном долить горячей воды, вскипятить и опустить туда подготовленный зельц. Варить около 2 ч. Вынуть зельц, положить в плоскую миску, накрыть плоской тарелкой, сверху поместить тяжелый гнет, оставить на 3 ч. Готовый зельц поставить в холодильник, чтобы застыл. При подаче снять с зельца оболочку, нарезать ломтями, гарнировать по своему вкусу.

Зельц из головы поросенка

Ингредиенты: 2 кг головы поросенка, 1 морковь, 6 зубчиков чеснока, зелень петрушки, 4 лавровых листа, 10 горошин черного перца, соль

Голову отварить в течение 5 ч. За 1 ч до готовности добавить соль, специи и морковь. Готовое мясо отделить от костей, мелко нарезать. Добавить зелень петрушки, нарезанную отварную морковь и измельченный чеснок. Массу перемешать, выложить на марлевую салфетку, завязать и поместить под пресс на 12 ч. После этого освободить от марли и положить в холодильник.

Зельц с языком и сердцем (вариант 1)

Ингредиенты: 2 кг свиной головы, свиные уши, 1 говяжий язык, 500 г говяжьего сердца, 1 свиной желудок, 2 яйца, 2 луковицы, 1–2 головки чеснока, перец, кориандр, лавровый лист, соль по вкусу

Свиную голову и уши нарубить и вымочить в воде в течение 2–3 ч. Ножом очистить шкурку до белизны, ополоснуть слабым раствором марганцовки, затем промыть водой. Голову, уши, язык и сердце отварить с луком, лавровым листом и солью до готовности (2–3 ч). Готовое мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, посолить. Добавить измельченный чеснок, взбитые яйца, специи, влить 1 стакан бульона, перемешать. Подготовленный желудок наполнить фаршем, зашить шов. Отварить зельц в течение 1,5 ч. Затем поместить под пресс на 2–3 ч. После этого поставить в холодильник.

Зельц с языком и сердцем (вариант 2)

Ингредиенты: 2 кг свиных ушей и ножек, 1 свиной язык, 500 г свиного сердца, 1 свиной желудок, 2 яйца, 2 луковицы, 1–2 головки чеснока, перец, базилик, лавровый лист, соль по вкусу

Свиные уши и ножки нарубить и вымочить в воде в течение 2–3 ч. Ножом очистить шкурку, ополоснуть слабым раствором марганцовки, затем промыть водой. Язык, уши, ножки и сердце отварить с луком, лавровым листом и солью до готовности (2–3 ч). Готовое мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, посолить. Добавить измельченный чеснок, взбитые яйца, специи, влить 1 стакан бульона, перемешать. Подготовленный желудок наполнить фаршем, зашить шов. Отварить зельц в течение 1,5 ч. Затем поместить под пресс на 2–3 ч. После этого поставить в холодильник.

Зельц куриный

Ингредиенты: 1 кг куриных окорочков, 1 морковь, 20 г желатина, соль, специи

Окорочка нарезать на куски, положить в кастрюлю. Влить немного воды, добавить морковь, соль, специи и тушить в течение 1 ч. Затем очистить мясо от костей и измельчить. Желатин растворить в 1,5 стакана холодной воды, прогреть на водяной бане до полного растворения. Смешать куриное мясо, мелко нарезанную морковь, желатиновый раствор, влить немного куриного бульона. У 1,5-литровой пластиковой бутылки срезать горлышко, влить куриный зельц. Поместить в холодное место до полного застывания. Затем зельц вынуть из пластика, нарезать и подать на стол, украсив зеленью.

Зельц из свиных ушей с оливками

Ингредиенты: 1 кг свиных ушей, 1 морковь, 150 г оливок, 1 луковица, 3 горошины душистого перца, 1 ч. л. черного перца горошком, соль по вкусу

Подготовленные уши залить холодной водой и оставить на 12 ч. Затем отварить в подсоленной воде со специями, луком и морковью на медленном огне в течение 6–7 ч. Уши нарезать полосками, положить в форму, сверху распределить нарезанные оливки, влить немного бульона и поставить в холодильник до полного остывания. Можно накрыть зельц пленкой и поместить под пресс. Перед подачей форму опустить на несколько секунд в горячую воду, опрокинуть на блюдо. Украсить зельц ломтиками лимона, свежими овощами и зеленью.

Зельц свиной с грибами

Ингредиенты: 4,5 кг мяса свиных голов, 1,5 кг свиных ножек, шкурки и ушей, 400 г отварных грибов, свиные и говяжьи пузыри, 2 стакана бульона, 180 г соли, 3 г перца, 1,5 г корицы, 1,5 г гвоздики

Свиные головы отварить до готовности, остудить, мясо отделить от костей и нарезать кусочками. Ножки, шкурку и уши отварить, освободить от костей и пропустить через мясорубку. Все ингредиенты смешать, добавить нарезанные отварные грибы, соль, специи, влить процеженный бульон, оставшийся после варки ножек и ушей. Массой наполнить свиные и говяжьи пузыри, отверстие зашить ниткой, затем перевязать шпагатом. Зельц варить на медленном огне в течение 2–4 ч, в зависимости от размеров пузыря. Готовый зельц поместить под пресс и выдержать в холодном месте до полного остывания.

Зельц из языка со щековиной

Ингредиенты: щековина, уши, шкурки, язык, сердце, свиной желудок, 2–3 лавровых листа, соль, черный и душистый перец, кориандр

Все подготовленные ингредиенты отварить до готовности с добавлением соли и лаврового листа, остудить и нарезать. Все смешать, добавить немного бульона и молотый перец. Свиной желудок наполнить полученной массой, зашить и отварить в оставшемся бульоне на медленном огне в течение 45 мин. Затем поместить зельц под пресс и выдержать до полного остывания. При желании такой зельц можно слегка подкоптить холодным дымом в течение нескольких часов.

Зельц печеночный

Ингредиенты: 500 г говяжьей печенки, 400 г шпика, 5 ст. л. манной крупы, 3 сырых яйца, 4 отварных яйца, 1 морковь, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени, 1 ст. л. соли, молотый черный перец, пряности по вкусу

Говяжью печенку и шпик мелко нарезать, положить в глубокую посуду. Добавить сырые яйца, манную крупу, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Добавить тертую морковь, измельченный чеснок, рубленый зеленый лук и зелень, тщательно перемешать, оставить на 30–60 мин. В целлофановую оболочку ложкой выложить четверть печеночной массы, сверху положить в ряд 2 очищенных отварных яйца и сверху плотно уложить еще четверть печеночной массы. Завязать пакет, удаляя из него воздух, сверху надеть еще один пакет и завязать. Оставшуюся массу и отварные яйца уложить и упаковать таким же образом. Пакеты с зельцем поместить в кастрюлю, варить 2,5 часа.

Зельц по-немецки

Ингредиенты: 1 телячья голова, 2 свиные ножки, 1 морковь, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4 веточки петрушки, 1 л белого сухого вина, 1 л воды, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, 0,25 ч. л. кайенского перца, 0,25 ч. л. мускатного ореха, несколько бутонов гвоздики, 1 ст. л. соли

Очистить телячью голову, вынуть мозги и язык (не выбрасывать!). Положить голову, язык и свиные ножки в большую кастрюлю, добавить луковицу, нашпигованную гвоздикой, морковь, чеснок, петрушку, лавровый лист, перец и соль, влить воду, вино и довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь и варить под крышкой 2 ч. Вынуть язык, поместить в холодную воду на 2–3 мин, очистить от кожи, снова положить в кастрюлю с мясом и варить еще 2 ч. В последние 20 мин варки добавить в кастрюлю мозги. Снять кастрюлю с огня, вынуть мозги, голову и ножки (мясо должно легко отделяться от костей). Процедить бульон в отдельную посуду. Снять все мясо с костей и нарезать кубиками со стороной 1 см, а уши и язык – тонкими полосками. Положить все мясо в миску, приправить кайенским перцем, мускатным орехом и тщательно перемешать. Плотно уложить мясо в прямоугольную форму, влить достаточное количество процеженного бульона, чтобы мясо было полностью им покрыто, и поставить в холодильник на ночь.

Зельц из говяжьих ушей

Ингредиенты: 1 кг говяжьих ушей, 1 морковь, 1 луковица, 3 горошины душистого перца, 1 ч. л. черного перца горошком, соль по вкусу

Подготовленные уши залить холодной водой, оставить на 12 ч. Затем отварить в подсоленной воде со специями, луком и морковью на медленном огне в течение 6–7 ч. Готовые уши нарезать полосками, положить в форму, залить бульоном и поставить в холодильник до полного застывания. Можно накрыть зельц пленкой и поместить под пресс. Перед подачей форму опустить на несколько секунд в горячую воду, опрокинуть на блюдо. Украсить зельц ломтиками лимона, свежими овощами и зеленью.

Зельц из нутрии

Ингредиенты: 2–2,5 кг мяса нутрии, 2 кг свиных голов, 1 луковица, 6 зубчиков чеснока, 10 г молотых сушеных кореньев, сливочное масло, соль, перец по вкусу

Подготовленное мясо нутрии и свиную голову отварить по отдельности в течение 1 ч. Мясо отделить от костей, нарезать на куски, залить небольшим количеством свиного бульона. Добавить измельченный чеснок, обжаренный лук, сушеные коренья, соль и перец, перемешать. Наполнить пергаментный пакет зельцем, завязать концы. Варить в течение 1–1,5 ч. Затем зельц поместить под пресс и остудить.

Зельц из соленых белых груздей и рыжиков

Ингредиенты: 300 г соленых белых груздей, 200–300 г соленых рыжиков, 2–3 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 4–5 горошин душистого перца

Крупные соленые грибы ополоснуть холодной водой, нарезать большими кусками. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле до прозрачности. Чеснок и душистый перец раздавить. Сложить в миску грибы, жареный лук, чеснок и душистый перец, тщательно перемешать и оставить при комнатной температуре на 2–3 ч. Приготовленную массу завернуть в двухслойную марлевую салфетку, прочно завязать, чтобы образовался плотный шар. Положить его на 30 мин в дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем грибной шар поместить в холодильник на 4–5 ч, лучше под гнет. При подаче снять марлю, нарезать зельц ломтиками, выложить на блюдо. Можно полить растительным маслом или чесночным соусом.

Домашний зельц по-румынски

Ингредиенты: мясные части свиной головы, уши, кусочки шкуры, язык, сердце, щековина в произвольной пропорции (около 1,5 кг), свиной желудок, 2–3 лавровых листа, молотый кориандр, молотый душистый перец, молотый черный перец, соль

Все мясные продукты тщательно промыть, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить лавровый лист, немного соли и варить почти до готовности. Продукты вынуть шумовкой, остудить и нарезать длинными тонкими ломтиками. Все мясные ингредиенты смешать в эмалированной миске. Влить около 1 стакана бульона, чтобы масса получилась очень густой. Добавить черный и душистый молотый перец, кориандр и соль по вкусу. Тщательно очистить и промыть свиной желудок, заполнить полученной мясной массой. Крупные куски лучше разместить в продольном направлении, чтобы придать зельцу красивый вид. Наполненный желудок плотно зашить, положить в кастрюлю с бульоном и варить при слабом кипении около 1 ч. Готовый зельц выложить на разделочную доску, сверху накрыть еще одной доской и установить небольшой гнет. Выдержать зельц до полного остывания при комнатной температуре. Хранить в холодильнике.

Свиной зельц с языком и фисташками

Ингредиенты: 0,5 свиной головы, 1 говяжий язык, 200 г свиного сала, 100 г очищенных фисташек, мясной бульон, молотая корица, молотая гвоздика, молотый мускатный орех, молотый черный перец, соль

Срезать с подготовленной головы мясо и вместе с языком нарезать небольшими кусочками, перемешать в эмалированной посуде. Сало мелко нарубить, добавить к мясу. Положить в полученную мясную массу молотые корицу, гвоздику, мускатный орех, измельченные ядра фисташек, посолить, поперчить, перемешать. Приготовленную массу плотно завернуть в двухслойную марлевую салфетку, завязать, положить в кастрюлю. Влить мясной бульон, чтобы он только покрывал зельц, и варить не менее 3 ч при умеренном нагреве. Готовый продукт горячим положить под гнет, чтобы, остывая, зельц принял приплюснутую форму. Остывший зельц положить в холодильник на 3–4 ч. Затем снять марлю, завернуть зельц в пергаментную бумагу и хранить в холодильнике до подачи на стол.

Зельц из говяжьих ушей и свиных ножек

Ингредиенты: 1 кг говяжьих ушей, 1 свиная ножка, 1 морковь, 1 луковица, 3–4 горошины черного перца, 3–4 горошины душистого перца, соль

Уши опалить, тщательно вымыть, обскоблить, еще раз промыть и замочить в холодной воде на ночь. Свиную ножку разрубить на 3 части. Уши залить в кастрюле водой, добавить свиную ножку, соль, черный и душистый перец, довести до кипения, снять пену. Уменьшить нагрев до самого слабого, чтобы вода не кипела, а лишь слегка подрагивала, варить в течение 3 ч. Примерно за 1 ч до окончания варки положить очищенные морковь и лук. Ножку достать шумовкой, удалить все косточки, мясо нарезать полосками. Готовые уши вынуть из бульона, нарезать тонкой соломкой, положить в форму, добавить мясо ножки. Бульон процедить. Залить уши с мясом таким количеством жидкости, чтобы они лишь впитали ее. Остудить зельц до комнатной температуры и поставить в холодильник, чтобы зельц застыл. Можно накрыть форму полиэтиленовой пленкой и положить нетяжелый гнет. Перед подачей форму опустить на несколько секунд в горячую воду и сразу опрокинуть зельц на блюдо. Украсить зеленью, ломтиками ярких овощей, кружочками лимона.

Зельц грибной

Ингредиенты: 200 г свежих грибов (боровиков, маслят), 100 г корейки, 1 морковь, 2 луковицы, 5 яиц, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. тмина, молотый перец, соль по вкусу

Грибы промыть и отварить. 4 яйца сварить вкрутую. Грибы и яйца нарезать, добавить мелко нарезанную корейку, мелко нарезанные и обжаренные в растительном масле лук с морковью. Вбить сырое яйцо, влить в грибную массу, посолить, поперчить, добавить тмин, перемешать. Массу выложить на марлевую салфетку, связать концы и положить в кастрюлю с кипящей водой. Варить в течение 10–15 мин. Затем зельц поместить под пресс и оставить в холодном месте на 24 ч. Подавать со сметаной, майонезом, соусами.

Зельц домашний

Ингредиенты: 1 кг свиных ножек, 800 г свиной рульки, 50 г чеснока, 10 г желатина, молотый черный перец и соль по вкусу

Отварить рульку и ножки в подсоленной воде. Вынуть мясо из кастрюли, удалить кости. Нарезать мясо небольшими кусочками, поперчить, посыпать желатином. Добавить чеснок, пропущенный через пресс, перемешать. Приготовленной массой плотно наполнить пакет для запекания, поместить в холодную воду и нагревать до растворения желатина (15–20 мин), затем остудить и поместить в холодильник для застывания.

Зельц из ветчины с белым вином

Ингредиенты: 300 г ветчины, 500 мл куриного бульона, 100 мл белого вина, 20 г желатина

Желатин развести в теплом бульоне, добавить вино. Ветчину нарезать кубиками, выложить в пакет для запекания, залить желатиновой смесью, плотно завязать. Пакет положить в холодную воду и нагревать до растворения желатина (15–20 мин), затем остудить и поместить в холодильник для застывания.

Зельц из куриных потрохов

Ингредиенты: 200 г белого куриного мяса, 300 г куриной печенки, 300 г куриных желудков, 300 г куриных сердечек, 100 г очищенных фисташек, 0,25 пакетика желатина, приправы для холодца, соль

Куриные желудки тщательно очистить, промыть. У куриной печенки осторожно удалить желчные пузыри, ополоснуть холодной водой. Куриные сердечки и белое куриное мясо вымыть. Сложить все подготовленные продукты в кастрюлю, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения. Закрыть кастрюлю крышкой и варить при слабом нагреве 45–50 мин. Затем посолить и варить еще 10 мин. Готовое мясо и потроха вынуть. Бульон процедить, растворить в нем желатин, добавить приправы для холодца. Все сваренные компоненты нарезать одинаковыми кусочками, положить в миску. Добавить крупно нарезанные ядра фисташек, влить немного приготовленного желе, чтобы получилась очень густая масса. При необходимости посолить. Плотно уложить массу в рукав для запекания, прочно завязать и готовить в духовке или в кипящей воде около 40 мин. Готовый зельц положить под гнет между двумя разделочными досками, выдержать до полного остывания. До подачи хранить в холодильнике.

Зельц из курицы с грибами

Ингредиенты: 1 тушка курицы, 100 г сала, 300–400 г грибов, 1 яйцо, соль, перец

Курицу вымыть, обрезать крылья, сделать разрез вдоль спинки. Мясо вместе с кожей аккуратно отделить от костей, положить на разделочную доску кожей вниз, натереть солью и перцем. Сало нарезать кусочками, обжарить вместе с грибами, остудить и пропустить через мясорубку. Добавить сырое яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Приготовленную начинку распределить на курином филе, свернуть рулетом, края сколоть деревянными шпажками. Рулет завернуть в марлю, плотно обвязать нитками, опустить в кипящую воду, варить 1–1,5 ч. Затем рулет вынуть, положить под гнет до полного остывания и только после этого снять марлю. Подавать, нарезав ломтиками.

Ленивый зельц из курицы

Ингредиенты: 2 куриные грудки, 150–200 г сыра, зелень, соль, специи для птицы

Куриные грудки разрезать пополам, отбить, чтобы получилось 4 одинаковых толстых пласта, натереть солью и специями. Каждый пласт посыпать тертым сыром и сложить друг на друга. Мясо выложить на лист фольги, плотно завернуть, чтобы слои не сместились. Затем завернуть еще в один лист фольги. Запекать в разогретой до 180–200 °С духовке 40–50 мин. Полностью остудить и только после этого аккуратно снять фольгу (в ней будет много сока). Подавать рулет, нарезав ломтиками и посыпав рубленой зеленью.

Зельц из телячьих потрохов

Ингредиенты: 750 г потрохов, 2 луковицы, 4 ст. л. жира, 0,25 ч. л. майорана, соль по вкусу

Потроха хорошо очистить, тщательно промыть под проточной водой. Опустить в холодную воду, довести до кипения, добавить очищенные целые луковицы, майоран и варить 30 мин. Потроха вынуть, остудить, нарезать, положить в сотейник, добавить 1–2 стакана воды, посолить, накрыть крышкой и тушить до готовности. Как только потроха станут мягкими, откинуть их на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Массу завернуть в марлевую салфетку, плотно обвязать нитками, опустить в кипящую воду и варить 30 мин. Готовый зельц положить под гнет до полного остывания и только после этого снять марлю.

Зельц из куриных желудков

Ингредиенты: 500 г куриных желудков, 2 луковицы, чесночный соус, соль по вкусу

Желудки залить холодной водой, довести до кипения, добавить очищенные целые луковицы, соль, варить до готовности. Готовые желудки откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, срезать жесткие пленки и нарубить. Массу завернуть в марлю, плотно обвязать нитками, опустить в кипящую воду и отварить. Зельц вынуть, положить под гнет до полного остывания и только после этого снять марлю. Подавать, нарезав ломтиками и полив чесночным соусом.

Зельц из мозгов с грудинкой

Ингредиенты: 500 г мозгов, 500 г свиной грудинки, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, 1 небольшая луковица, 1–1,5 ст. л. разведенного уксуса, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, соль по вкусу

Мозги залить холодной водой, оставить на 1,5–2 ч. Затем осторожно снять с них пленку (лучше не вынимая из воды), положить в сотейник, добавить, не нарезая, морковь, корень петрушки, лук, горошины перца, лавровый лист, соль и уксус. Влить воду так, чтобы она только покрыла мозги, быстро довести до кипения, после чего накрыть посуду крышкой, уменьшить нагрев и варить мозги до готовности (около 30 мин). Свиную грудинку отварить в течение 1,5 ч. Готовые мозги и мясо нарезать, завернуть в марлевую салфетку, плотно обвязать нитками, опустить в кипящую воду, варить 30 мин. Зельц вынуть, положить под гнет до полного остывания и только после этого снять марлю.

Кендюх по-мелитопольски

Ингредиенты: 1 свиной желудок, 500 г свиной грудинки, 200 г свиного фарша, 2 яйца, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, майоран, молотый черный перец, соль по вкусу

Свиной желудок несколько раз промыть в холодной и горячей воде. Из свиной грудинки удалить кости, нарезать ее мелкими кубиками. Добавить свиной фарш, яйца, мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, майоран, перец, соль, перемешать. Начинить подготовленным фаршем свиной желудок, зашить его и запекать в духовке.

Кендюх по-волынски

Ингредиенты: свиной желудок, свиная вырезка, сало с прорезью, морковь, лук, чеснок, майонез, соль, перец и специи по вкусу

Свиной желудок (кендюх) промыть, вывернуть наизнанку, натереть пищевой содой, залить небольшим количеством воды на 30 мин. Затем желудок хорошо промыть проточной водой, вывернуть, промыть и поскоблить ножом. Для фарша мясо и сало нарезать кубиками со стороной не более 1,5 см. Добавить измельченный чеснок, посолить, поперчить, положить специи по вкусу, хорошо перемешать. В свином желудке зашить одно отверстие, через оставшееся наполнить фаршем так, чтобы не осталось пустот. Отверстие также зашить нитками. Положить желудок в кастрюлю с водой, поставить на огонь. Добавить очищенный целый лук, морковь, специи, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до готовности. Готовый кендюх аккуратно вынуть из бульона и положить под пресс на 7–8 ч. Потом переложить кендюх на противень, смазать майонезом и запекать в духовке до румяной корочки.

Кендюх аппетитный

Ингредиенты: 1 свиной желудок, 500 г свиной головизны, 200 г свиного фарша, 2 яйца, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 10 горошин черного перца, 0,5 ч. л. майорана

Свиной желудок несколько раз промыть в холодной и горячей воде. Свиную головизну нарезать мелкими кубиками. Добавить свиной фарш, мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, яйца, пряности, перемешать. Начинить этой смесью подготовленный свиной желудок, зашить его и запекать в духовке до готовности.

Кендюх пшенный

Ингредиенты: 1 свиной желудок, 1 свиное сердце, 500 г отварного легкого, 200 г сала, 100 г молотой пшенной крупы, репчатый лук, чеснок, перец, соль

Свиное сердце, отварное легкое и сало нарезать кубиками. Добавить молотую пшеничную крупу, перемешать, дать настояться 1 ч. Затем положить рубленый репчатый лук, чеснок, соль, специи, перемешать. Приготовленной массой наполнить свиной желудок, зашить и поместить в разогретую духовку. Запекать, переворачивая, 3 ч на небольшом огне.

Вантробянка

Ингредиенты: свиные субпродукты (вантробки – печень, сердце, легкие, почки, обрезки с головы), 1 свиной желудок, 250–300 г свежего свиного сала, 4 луковицы, 2 головки чеснока, 1 ч. л. черного перца горошком, 3 ч. л. кориандра, 1 ч. л. майорана, соль

Вантробки отварить в одной кастрюле до полуготовности (1–1,5 ч). Затем нарезать мелкими кубиками со стороной 1 см. Так же нарезать сало. Мелко нарубить лук, чеснок, крупно размолоть пряности. Все ингредиенты перемешать в однородную массу, посолить и тщательно набить очищенный свиной желудок. Выложить его на противень, смазанный смальцем, и запекать в духовке до готовности. Запеченный желудок положить под пресс на 1,5 суток.

Мелкие сальтисоны в рубце

Ингредиенты: 1 рубец, 1 кг мясной массы, 1 бульонный мясной кубик, соль

Рубец тщательно промыть холодной водой, затем опустить в кипяток на несколько минут – после этого с него будет легко снять слизистую пленку. Подготовленный рубец разрезать на куски размером примерно 20 × 15 см, выложить их гладкой стороной вверх на разделочную доску. Мясную массу перемешать с бульонным кубиком и солью, выложить на куски рубца, аккуратно завернуть и плотно обвязать хлопчатобумажными нитками. Опустить сальтисоны в кастрюлю с горячей подсоленной водой. Варить до мягкости рубца (около 2 ч). Вынуть сальтисоны шумовкой, выложить в глубокое блюдо, остудить и хранить в холодильнике до подачи.

Свиной сальтисон по-белорусски

Ингредиенты: 2 кг свиных мясных продуктов в произвольной пропорции, 4 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль

Мясо (свиную голову, ножки, шкуру и другие части свиной туши) подготовить, отварить. Готовое мясо вынуть шумовкой из бульона, отделить от костей, посыпать перцем, солью, рубленым чесноком, перемешать. Массу плотно завернуть в холстинное полотно и поместить под гнет. Когда сальтисон остынет, получится толстая лепешка. Поместить ее в холодильник на ночь. При подаче нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо.

Сальтисон печеночный

Ингредиенты: 300 г свиной печенки, 300 г шпика, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 1 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. пшеничной муки, молотый черный перец, соль по вкусу

Свиную печенку очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками. Шпик нарезать кубиками. Добавить яйца, манную крупу, муку, измельченный чеснок, соль и перец. Все тщательно перемешать, выложить фарш в жаростойкий пакет, плотно завернуть и завязать концы. Положить в воду, довести до кипения, варить на медленном огне в течение 2 ч. Готовый сальтисон остудить и хранить в холодильнике до подачи на стол.

Сальтисон из куриных окорочков

Ингредиенты: 1 кг окорочков, красный болгарский перец, лук, чеснок, 20 г желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо отделить от костей, нарезать мелкими кусочками. Добавить соль, перец, мелко нарезанный лук, чеснок и красный болгарский перец. Массу посыпать желатином, перемешать. Выложить в картонную упаковку, герметично закупорить и поместить в кастрюлю с водой так, чтобы вода не доходила до верхнего края пакета на 2 см. Варить в течение 1–1,5 ч. Готовый сальтисон остудить, поставить в холодильник на 2 ч. Перед подачей на стол вынуть из упаковки и нарезать.

Сальтисон аппетитный

Ингредиенты: 1 кг говяжьего языка, 400 г свиного филе, 200 г свиной шкурки, 1 свиной желудок, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, лавровый лист, гвоздика, душистый перец горошком, соль по вкусу

Отварить язык, филе и свиную шкурку в воде с добавлением моркови, лука и корня петрушки. В конце приготовления добавить лавровый лист, гвоздику, душистый перец и соль. Язык вынуть, положить в холодную воду на 2–3 мин, очистить от кожи. Язык, филе и шкурку нарезать небольшими кусочками, наполнить желудок, зашить и крепко завязать шпагатом. Положить в процеженный мясной бульон и варить на слабом огне 1 ч. Готовый сальтисон вынуть из кастрюли, положить под гнет на 2 ч, а затем поместить в холодильник для застывания.

Сальтисон из куриных потрохов

Ингредиенты: 400 г куриной печенки, 300 г куриных желудков, 300 г куриных сердечек, 200 г куриного филе, 25 г желатина, лавровый лист, тмин, базилик, молотый черный перец, соль по вкусу

Печенку, сердечки, желудки и филе отварить в воде с добавлением лаврового листа, нарезать кусочками. Добавить соль, перец, тмин, базилик, перемешать. Бумажную упаковку внутри застелить фольгой. Выложить потроха в упаковку слоями, пересыпая желатином. Пакет плотно укупорить, поставить в кастрюлю с водой и варить в течение 2 ч. Остудить, хранить в холодильнике до подачи на стол.

Сальтисон из свиной рульки

Ингредиенты: 1,5–3 кг свиной рульки, 1 головка чеснока, 1 пучок петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Свиную рульку отварить в подсоленной воде в течение 3–4 ч. Остудить, мясо отделить от костей, удалить шкурку (не выбрасывать!). Мясо с жиром мелко нарезать, добавить измельченную петрушку, чеснок, перец, перемешать. Дно формы выстелить пленкой так, чтобы ее края свисали. По дну и бокам формы распределить шкурку, выложить мясную массу, накрыть пленкой и поставить гнет. Форму с сальтисоном поместить в холодильник на 6-12 часов.

Сальтисон полтавский

Ингредиенты: 1 свиная голова, 1 луковица, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 5 г желатина, лавровый лист, смесь перцев, приправа для свинины, соль по вкусу

Свиную голову разрубить на куски, залить холодной водой, довести до кипения. Добавить очищенные лук и морковь, варить в течение 1,5 ч. Голову остудить, мясо отделить от костей, нарезать кубиками. Добавить приправы, соль, перец и лавровый лист, растертый в порошок, тщательно перемешать, оставить на 30–40 мин. Бульон процедить, растворить в нем желатин, добавить измельченный чеснок. Жаростойкий пакет наполнить мясной массой, влить бульон с желатином и чесноком, прочно завязать и поместить в холодильник на 12 ч. Перед подачей сальтисон вынуть из упаковки и нарезать.

Сальтисон оригинальный

Ингредиенты: 1 свиная голова со шкурой и ушами, 1 кг свинины, 100 г чеснока, лавровый лист, 1 ч. л. душистого перца горошком, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленную голову разрубить на куски, залить холодной водой и оставить на 30–40 мин. Затем воду слить, мясо промыть, залить новой водой, снова оставить на 30–40 мин. Процедуру повторить еще раз. Добавить свинину, довести до кипения и варить на медленном огне 1 ч. Посолить, готовить еще 2 ч. За 10 мин до готовности добавить лавровый лист и перец. Готовое мясо вынуть из бульона, остудить. Бульон процедить, добавить измельченный чеснок. Мясо отделить от костей, нарезать, посолить, поперчить, перемешать. Жаростойкий пакет заполнить мясом, залить бульоном с чесноком, прочно завязать и поместить в холодильник под пресс. Перед употреблением освободить сальтисон от пакета и нарезать ломтиками.

Сальтисон из свинины «Тортик»

Ингредиенты: свиная голова (с ушами и языком), сердце, репчатый лук, чеснок, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу

Подготовленную голову разрубить на куски. Вместе с ушами, языком и сердцем поместить в холодную воду и оставить на 40 мин. Затем промыть, залить новой водой, дать закипеть. Воду слить, мясо промыть. Снова залить холодной водой, довести до кипения, добавить лук, соль и варить 1 ч. Язык вынуть, положить в холодную воду на 2–3 мин, очистить от кожи. Затем снова положить в кастрюлю к мясу и варить все вместе еще 1 ч. Готовое мясо остудить, отделить от костей, нарезать кусочками. Такими же кусочками нарезать язык и сердце, уши нашинковать соломкой. Подготовленную мясную массу выложить в кастрюлю, залить процеженным бульоном и варить еще 1 ч. Добавить лавровый лист, перец, соль, варить 15 мин. В конце приготовления добавить измельченный чеснок и снять с огня. Сальтисон разлить в формы, остудить и поместить в холодильник на 12 ч. Перед подачей на стол снять жир, слегка подогреть на водяной бане и опрокинуть на блюдо.

Сальтисон курино-печеночный

Ингредиенты: 400 г куриного филе, 500 г куриной печенки, 1 отварная морковь, 1 болгарский перец, чеснок, 3 яйца, 80 г муки, зелень петрушки, 1 пакет желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Печенку и филе нарезать мелкими кусочками. Отварную морковь и болгарский перец мелко нарубить, перемешать с мясом. Вбить яйца, добавить муку, измельченный чеснок, зелень, желатин, тщательно перемешать, посолить и поперчить. Мясную массу выложить в жаростойкий пакет, прочно завязать. Пакет положить в кипящую воду и варить в течение 1 ч (на дно кастрюли под пакет можно положить капустные листья). Сальтисон остудить под прессом. Перед подачей на стол вынуть из пакета и нарезать.

Сальтисон «Ассорти»

Ингредиенты: 500–800 г куриных окорочков, 200 г куриного филе, 2 моркови, лук, чеснок, 20 г желатина, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриные окорочка очистить от кожицы и костей. Филе и мякоть с окорочков нарезать кусочками, посолить, поперчить. Добавить нарезанные морковь, лук, измельченный чеснок, желатин, тщательно перемешать. Мясную массу выложить в жаростойкий пакет, прочно завязать. Пакет положить в воду, довести до кипения и варить 1,5–2 ч. Готовый сальтисон поместить под пресс на 12 ч. До подачи на стол хранить в холодильнике.

Сальтисон сборный

Ингредиенты: 2 телячьи рульки, 2 свиные рульки, 1 кг телятины на косточке, 1 кг куриных желудков и сердечек, морковь, лук, чеснок, 30 г желатина, лавровый лист, черный перец горошком, смесь молотых перцев, соль по вкусу

В 9-литровую кастрюлю выложить телячьи и свиные рульки, телятину на косточке, залить водой и варить в течение 10 мин. Воду слить, мясо промыть, снова залить холодной водой, довести до кипения. Добавить морковь, лук, лавровый лист и варить в течение 4 ч. Лавровый лист убрать через 30 мин варки. За 20 мин до готовности добавить перец горошком и соль. Куриные желудки и сердечки варить отдельно с добавлением моркови, лука и лаврового листа на медленном огне в течение 1–1,5 ч. Мясо и субпродукты остудить, нарезать кусочками, добавить измельченный чеснок, смесь перцев, перемешать. Бульон процедить, растворить в нем желатин. В подготовленную форму выложить половину мяса, залить бульоном, поставить в холодильник до полного застывания. Затем выложить оставшееся мясо, разровнять и поставить в холодильник на 6–8 часов.

Сальтисон с печенкой и грибами

Ингредиенты: 600 г куриного филе, 400 г куриной печенки, 200 г шампиньонов, 1,5 ст. л. овсяных хлопьев, 1 яйцо, 60 мл виски, 8 г желатина, сушеные прованские травы, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленную печенку и куриное филе нарезать кусочками. Добавить яйцо, овсяные хлопья, виски, желатин, измельченные сушеные травы, перец и соль. Шампиньоны нарезать, обжарить, остудить, перемешать с мясным фаршем. Массу выложить в форму, поставить в посуду с водой и запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 1,5 ч. Готовый сальтисон остудить и нарезать.

Сальтисон с солеными огурцами

Ингредиенты: 1 свиная голова, 1 морковь, 300 г соленых огурцов, 1 луковица, 5 г желатина, лавровый лист, хмели-сунели, смесь перцев, соль по вкусу

Свиную голову разрубить на куски, залить холодной водой, довести до кипения. Добавить лук, морковь, варить 1,5 ч. Готовое мясо остудить, отделить от костей, нарезать кусочками. Добавить мелко нарезанные соленые огурцы, соль, перец, хмели-сунели, лавровый лист, растертый в порошок, тщательно перемешать и оставить на 30–40 мин. Бульон процедить, растворить в нем желатин, добавить измельченный чеснок. В жаростойкий пакет выложить мясную массу, влить бульон с желатином и чесноком, края прочно завязать и поместить в холодильник на 12 ч. Перед подачей на стол вынуть сальтисон из пакета и нарезать ломтиками.

Сальтисон из свиной голени

Ингредиенты: 1 свиная голень, чеснок, специи, соль по вкусу

Голень залить водой, посолить и отварить в течение 3–3,5 ч. Остудить, мелко нарезать, добавить измельченный чеснок, специи, залить бульоном. Форму застелить пленкой, выложить массу и поместить в холодное место до полного застывания. Перед подачей сальтисон вынуть из формы и нарезать ломтиками.

Буженина

Буженина по бабушкиному рецепту

Ингредиенты: 0,7–1 кг свиной мякоти, 1 морковь, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, аджика, лавровый лист, душистый и черный перец горошком, соль

Мясо вымыть, обсушить, срезать жилы и жир. Обрезки положить на дно толстостенного казанка. 3 зубчика чеснока нарезать тонкими ломтиками, нашпиговать мясо. Оставшийся зубчик чеснока пропустить через пресс, смешать с аджикой, солью и свежемолотым перцем. Натереть этой смесью мясо и уложить в казанок. Добавить крупно нарезанную морковь, лук и лавровый лист, влить воду, чтобы она покрывала мясо наполовину. Поместить казанок в духовку, разогретую до 180 °С, и готовить, пока на мясе не образуется запеченная корочка (30–40 мин). Затем температуру уменьшить, накрыть казанок крышкой или фольгой и запекать мясо еще 1 ч. Проверить готовность мяса, проткнув его ножом. При таком способе приготовления буженина получается очень сочной и ароматной.

Буженина по-киевски

Ингредиенты: 0,8–1 кг свиного окорока или ошейка, 0,5 моркови, 3–4 зубчика чеснока, сливочное масло, оливковое масло, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. тертого имбиря, лимонная цедра, соль, молотый черный перец

Мясо вымыть, обсушить, натереть солью и перцем, нашпиговать ломтиками чеснока и моркови. После этого обжарить со всех сторон на большой сковороде в смеси сливочного и оливкового масел. Это нужно для того, чтобы при запекании весь сок остался внутри, тогда буженина получится сочной, а не сухой. После обжаривания смазать мясо медом с имбирем и лимонной цедрой, завернуть его в несколько слоев фольги как можно плотнее. Запекать в духовке при температуре 180 °С (на каждый килограмм мяса требуется 1 ч запекания). Готовое мясо остудить в фольге. После остывания фольгу снять. Подавать, нарезав тонкими ломтиками. Хранить в холодильнике, завернув в пергамент или фольгу.

Буженина в горчичном маринаде

Ингредиенты: 1 кг свиной вырезки или окорока, 8 зубчиков чеснока, 4 ч. л. растительного масла, 4 ч. л. горчицы, щепотка базилика, щепотка орегано, молотый черный перец, соль по вкусу

В подготовленной свиной вырезке сделать надрезы, нашпиговать ломтиками чеснока. Смешать горчицу и растительное масло, добавить базилик, орегано, соль, перец. Мясо обвалять в приготовленной смеси, выложить в пакет для запекания, прочно завязать и поместить в холодильник на 2 ч. Затем запекать буженину в духовке при температуре 180–190 ˚С в течение 1часа.

Буженина деликатесная

Ингредиенты: 2 кг свиного филе, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. горчицы, 2 лавровых листа, 1 ч. л. майорана, 3 горошины душистого перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. сахара, ⅓ стакана соли, 2,5 л воды

Налить воду в кастрюлю с толстым дном. Добавить все специи, горчицу и чеснок, прокипятить и остудить. В холодный маринад поместить свинину, нарезанную пластами средней толщины, довести до кипения, варить 15 мин и снять с огня. Оставить мясо на 12 ч в маринаде. Затем маринад с мясом снова довести до кипения и варить в течение 25 мин. Остудить, поставить в холодильник на 5–6 ч. Готовое мясо вынуть из маринада, обернуть бумагой или фольгой и хранить в холодильнике.

Буженина пикантная

Ингредиенты: 1,5 кг свинины (одним куском), 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. французской горчицы, 1 ч. л. молотой паприки, 0,5 ч. л. черного перца, соль по вкусу

Кусок мяса вымыть, тщательно обсушить, натереть солью. Чеснок очистить, нарезать крупной соломкой. В мясе сделать глубокие надрезы, нашпиговать чесноком. Для приготовления маринада смешать мед, французскую горчицу, черный перец, паприку. Натереть этой смесью кусок мяса, завернуть в пленку, оставить мариноваться на 12 ч. Затем завернуть мясо в два слоя фольги, положить в рукав для запекания, прочно завязать. Запекать буженину в духовке в течение 1,5 ч. Затем разрезать рукав и фольгу и запекать мясо еще 20 мин. Такую буженину можно подавать как в горячем, так и холодном виде.

Буженина из индейки

Ингредиенты: 1 кг филе бедра индейки, 6–9 зубчиков чеснока, сок 1 лимона, специи, молотый черный перец, соль по вкусу

Часть чеснока нарезать, часть – натереть на терке. Филе индейки посолить, поперчить, полить соком лимона, натереть тертым чесноком, сделать надрезы и нашпиговать ломтиками чеснока. Мясо завернуть в несколько слоев фольги, выложить на противень. Запекать в духовке при температуре 190–200 °С в течение 1 ч. Остудить и хранить в холодильнике до подачи на стол.

Буженина, маринованная в вине

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 2 красных стручковых перца, 500 мл красного вина, лавровый лист, соль по вкусу

Свинину нарезать кусочками, поместить в керамическую посуду. Добавить лавровый лист, нарезанные полукольцами красный стручковый перец и лук, залить вином и поместить в холодильник на 48 ч. Затем мясо вынуть, обсушить с помощью салфетки, смазать растертым с солью чесноком, поместить на решетку и запекать в течение 50 мин, поливая вином.

Буженина из индейки с соевым соусом

Ингредиенты: 1 кг филе индейки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. соевого соуса, 1 щепотка молотого черного перца, соль по вкусу, 1 л воды

Филе индейки залить подсоленной водой, поместить в холодильник на 12 ч. Затем мясо вынуть из рассола, обсушить, сделать надрезы и нашпиговать ломтиками чеснока. Смешать горчицу, масло и соевый соус, добавить перец и соль. Тщательно обмазать индейку соусом, завернуть в фольгу. Запекать в духовке в течение 1,5 ч. За 20 мин до конца приготовления фольгу приоткрыть, чтобы на мясе образовалась румяная корочка.

Буженина, запеченная в фольге

Ингредиенты: 2 кг свиного окорока, 5 зубчиков чеснока, душистый перец горошком, молотый черный перец, соль по вкусу

Свиной окорок вымыть, обсушить салфеткой. Срезать шкурку, сделать надрезы и нашпиговать ломтиками чеснока и душистым перцем. Затем посыпать окорок солью и черным перцем, завернуть в фольгу. Запекать в разогретой духовке в течение 2 часов.

Буженина маринованная

Ингредиенты: 1 кг свиного ошейка, 300 мл красного полусухого вина, 3 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы. Чеснок очистить, нарезать соломкой. Нашпиговать мясо чесноком, посыпать перцем, посолить. Выложить в емкость, залить красным вином, накрыть крышкой и мариновать 12 ч. Затем выложить мясо на фольгу, сложенную в 4 слоя, плотно упаковать. Поместить свинину в фольге на противень и запекать в духовке при температуре 180 ˚С в течение 2 ч. Затем вынуть мясо из духовки, приоткрыть фольгу и проткнуть мясо ножом – появление светлого сока свидетельствует о готовности блюда. Буженину вынуть из духовки, освободить от фольги, нарезать на порции, выложить на блюдо. Подавать буженину на стол можно как горячее блюдо или как холодную закуску.

Буженина из говядины

Ингредиенты: 1–2 кг филе говядины, 2–3 луковицы, тертый хрен, 1,5 стакана растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовить филе говядины, посыпать нарезанным луком, тертым хреном, полить растительным маслом и оставить для маринования на 24 ч. Через каждые 3–4 ч мясо нужно переворачивать и поливать маслом. После этого мясо посолить, посыпать перцем, обернуть промасленным пергаментом, насадить на вертел (или положить на решетку) и жарить на небольшом огне 3–4 ч, поливая соком. Под вертел подставить противень. За 15 мин до готовности бумагу снять и подрумянить мясо.

Буженина на вертеле

Ингредиенты: 1,5 кг свинины (или баранины), 4 зубчика чеснока, молотый красный перец, соль по вкусу

В куске свинины с прожилками жира сделать глубокие надрезы и нашпиговать нарезанным чесноком. Посолить, посыпать красным перцем, придать необходимую форму и перевязать шпагатом. Насадить мясо на вертел и жарить на среднем огне 1,5 ч. Таким же образом можно жарить бараний бок. Для образования корочки рекомендуется за 20–30 мин до окончания жаренья полить мясо жиром и посыпать мукой, смешанной с молотыми сухарями. Такую буженину подают с тертым хреном.

Буженина старорусская

Ингредиенты: 500 г молодой баранины, говядины, телятины или свинины, 2 головки чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. черного молотого перца

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы, нашпиговать частью нарезанного чеснока. Вторую часть чеснока посыпать солью и перцем, залить подсолнечным маслом, перемешать. Мясо натереть приготовленной смесью, завернуть в фольгу, поместить в холодильник на 12 ч. Затем мясо в фольге выложить на противень и запекать при температуре 175–180 ˚С в течение 2–3 ч. После этого температуру увеличить до 200 ˚С и запекать мясо еще 0,5–1 ч. Затем фольгу приоткрыть, температуру повысить до 220 ˚С и запекать мясо до образования румяной корочки.

Буженина по-итальянски

Ингредиенты: 1–1,5 кг свиного ошейка, 6 зубчиков чеснока, 3 лавровых листа, 1 ст. л. специй «Итальянские травы», молотый черный перец, соль по вкусу

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан воды

Свиной ошеек вымыть, обсушить, обвалять в смеси итальянских трав, свежемолотого черного перца, измельченного лаврового листа и соли. Подготовленное мясо положить в глубокую посуду, накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник для маринования на 10–12 ч. Маринованное мясо нашпиговать нарезанным чесноком. Из муки и воды замесить тесто, раскатать его в большой тонкий пласт. Мясо завернуть в пласт теста, края защипнуть. Сверху в тесте сделать несколько отверстий. Духовку разогреть до 200 °С. Смазать противень растительным маслом, выложить мясо в тесте и запекать в духовке в течение 1,5 ч.

Буженина из индейки в паприке

Ингредиенты: 800 г филе индейки, 3 зубчика чеснока, 1 стакан воды, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ч. л. паприки, 2 ст. л. сахара, соль

Для приготовления маринада в воду добавить 1 ст. л. соли, сахар, перемешать до полного растворения. Мясо выложить в емкость, залить маринадом, накрыть пленкой, сверху поставить небольшой гнет и оставить на 2 ч. Измельчить чеснок, добавить паприку, 1 ч. л. соли и оливковое масло. Мясо вынуть из маринада, обсушить, натереть приготовленной смесью. Для придания формы мясо перевязать шпагатом. Подготовленное мясо выложить на противень и запекать в духовке при температуре 250 °С в течение 25 мин. Выключить духовку, оставить в ней буженину на 2 ч. Затем мясо поместить под пресс на 2 ч. Готовое мясо освободить от ниток и нарезать.

Буженина по-одесски

Ингредиенты: 800 г свиного мяса, 50 г шпика, 6 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы, нашпиговать ломтиками чеснока, натереть солью поставить в холодильник на 24 ч. Затем мясо положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и тушить 1,5 ч. После того как выпарится вода, добавить нарезанный кубиками шпик, лавровый лист и тушить до готовности. Для образования румяной корочки готовую буженину можно обжарить в масле на сковороде.

Буженина по-мелитопольски

Ингредиенты: 2 кг свинины, 2–3 луковицы, 5–6 зубчиков чеснока, растительное масло, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину подготовить, натереть солью и перцем, нашпиговать ломтиками чеснока. Для придания формы мясо перевязать шпагатом. В казане разогреть растительное масло, выложить мясо, закрыть крышкой и тушить 2 ч, переворачивая и поливая выделившимся соком.

Буженина с вишней в ликере

Ингредиенты: 2 кг свинины, 0,5 стакана вишен, 100 мл ликера, сметана, кориандр, молотый красный перец, душистый перец горошком, соль по вкусу

Вишни вымыть, освободить от косточек, залить ликером на 6–8 ч. Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы, нашпиговать вишнями. Затем натереть мясо солью, красным перцем, кориандром. Для придания формы мясо обвязать шпагатом и поместить под пресс на 12 ч. После этого мясо смазать сметаной, выложить на противень, влить 2 чашки горячей воды, положить душистый перец горошком и запекать в духовке 2,5–3 ч. В процессе запекания мясо нужно периодически поливать соком. Подавать буженину горячей.

Буженина «Леонидовская»

Ингредиенты: 2 кг свиной мякоти, сыр чеддер, лук, чеснок, зелень, томатный сок, горчица, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы, натереть солью, перцем и нашпиговать ломтиками чеснока. В кастрюлю влить томатный сок, добавить нарезанный лук, рубленую зелень, выложить мясо и оставить для маринования. Мясо вынуть из маринада, смазать горчицей, завернуть в фольгу. Запекать в разогретой духовке в течение 1,5 ч. Затем фольгу развернуть, мясо посыпать тертым сыром и запекать в духовке еще 10 мин. Готовую буженину перед подачей нарезать.

Буженина обыкновенная

Ингредиенты: 1 кг свинины, чеснок, 200 мл белого вина, 1 ст. л. уксуса, 3 лавровых листа, гвоздика, душистый перец горошком, молотый черный перец по вкусу, 1 ст. л. соли

В кастрюлю влить 300 мл воды, добавить белое вино, уксус, лавровый лист, гвоздику, душистый перец горошком, молотый черный перец и соль. Довести до кипения, дать настояться 15 мин. Горячим маринадом залить мясо, остудить, поставить в холодильник на 24 ч. После этого мясо нашпиговать чесноком, выложить на решетку, а под нее поставить противень с маринадом. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 2 ч, периодически поливая маринадом. После того, как мясо покроется корочкой, выключить духовку. Готовое мясо остудить и хранить в холодильнике. Перед подачей на стол нарезать.

Буженина классическая

Ингредиенты: 1 кг свиной мякоти со шкуркой, 2 моркови, 3 зубчика чеснока, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, 2 лавровых листа, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, обсушить, натереть солью и перцем, сделать надрезы. Нашпиговать мясо ломтиками чеснока и моркови, сверху положить лавровый лист, завернуть в фольгу и готовить на решетке (над углями или в духовке) 1–1,5 ч. Готовую буженину остудить в фольге. Подавать, украсив ломтиками лимона и зеленью.

Буженина пикантная

Ингредиенты: 1 кг свиной лопатки, 1–2 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа, 1 ч. л. смеси перцев (белого, черного и др.), 4–5 горошин душистого перца, 1–1,5 ч. л. соли

Мясо натереть смесью соли, перца, измельченного лаврового листа и пропущенного через пресс чеснока. Положить в глубокую посуду, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 ч. После этого мясо вынуть, уложить в рукав для запекания, добавить душистый перец горошком, тщательно скрепить концы. Рукав положить на противень и запекать мясо при температуре 200 ˚С в течение 1 ч. Готовое мясо оставить в рукаве до полного остывания.

Буженина в квасе

Ингредиенты: 1 кг свинины, 500 мл хлебного кваса, 2 красных стручковых перца, 1 луковица, 3 чубчика чеснока, 2 лавровых листа, 7 ст. л. топленого свиного сала, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, нарезать, сложить в керамическую посуду. Добавить лавровый лист, нарезанный кольцами лук, измельченный стручковый перец, залить квасом и поместить в холодильник на 48 ч. Затем мясо вынуть, обсушить с помощью салфеток, смазать смесью растертого чеснока и топленого свиного сала, посолить, поперчить и выложить на решетку (над раскаленными углями или в духовку). Запекать до готовности (1–1,5 часа).

Буженина, запеченная на вертеле со сметаной

Ингредиенты: 1 кг свинины, 100 г шпика, 100 г сметаны, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. имбиря, 1 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Мясо вымыть, очистить от пленок, жил и жира, сделать глубокие надрезы. Шпик нарезать тонкими брусочками, посыпать солью, перцем и имбирем, нашпиговать свинину. Подготовленное мясо смазать растительным маслом, завернуть в пергамент и поместить в холодильник на 6 ч. Запекать мясо на вертеле, смазывая сметаной. Для образования румяной корочки за 5 мин до готовности мясо посыпать мукой и полить выделившимся соком.

Буженина с темным пивом

Ингредиенты: 1,5 кг свинины, 600 мл темного пива, коренья, 2–3 лавровых листа, душистый перец горошком, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения. Затем вынуть, положить в другую кастрюлю, залить пивом, добавить коренья, лавровый лист, душистый и черный перец, соль, закрыть крышкой и тушить до готовности. Подавать на стол, полив образовавшимся соусом.

Буженина со шпинатом

Ингредиенты: 1 кг мякоти свинины (шейная или антрекотная часть), 200 г листьев шпината, 1 стакан рубленых грецких орехов, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 2–3 ст. л. горчицы в зернах, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы и отбить, чтобы толщина пласта составляла примерно 1,5 см. Мясо натереть солью, перцем, нашпиговать ломтиками чеснока, смазать горчицей. Сверху распределить листья шпината, тертую морковь, измельченные грецкие орехи. Плотно свернуть свинину в рулет, перевязать нитками, завернуть в фольгу и поместить в холодильник на 2–3 ч. Затем рулет в фольге выложить на противень и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 1–1,5 ч. Готовую буженину остудить, снять нитки и нарезать.

Буженина по-деревенски (вариант 1)

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1 кг картофеля, 4 луковицы, чеснок, зелень, 50 г сливочного масла, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу, березовые веточки

В мясе сделать надрезы, нашпиговать нарезанным чесноком и горошинами перца, натереть солью и измельченным лавровым листом. На противень влить немного воды, выложить березовые веточки, на них положить мясо, сверху распределить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке до румяной корочки. Картофель и лук очистить, нарезать. Как только мясо зарумянится, выложить на противень картофель и лук, полить соком, образовавшимся на противне, запекать 40 мин. Перед подачей буженину нарезать, выложить на блюдо вместе с картофелем и луком, посыпать зеленью.

Буженина по-деревенски (вариант 2)

Ингредиенты: 1 кг баранины, 1 кг картофеля, 4 луковицы, чеснок, 250 мл кефира, 50 г сливочного масла, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу

Баранину залить кефиром и поставить в холодильник на 12 ч. После этого в мясе сделать надрезы, нашпиговать нарезанным чесноком и горошинами перца, натереть солью и измельченным лавровым листом. Мясо завернуть в фольгу и запекать в разогретой духовке 1 ч. Картофель и лук очистить, нарезать. Фольгу приоткрыть, выложить к мясу картофель и лук, запекать 40 мин. Перед подачей буженину нарезать, выложить на блюдо вместе с картофелем и луком, посыпать зеленью.

Буженина с яблоками

Ингредиенты: 1,5 кг свинины, 2 яблока, 10 луковиц, оливковое масло, 3 лавровых листа, молотый душистый перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленное мясо смазать оливковым маслом, натереть солью и перцем, сделать глубокие надрезы. Мясо выложить на противень, полить 2–3 ст. л. воды. Яблоки и лук очистить, нарезать. Часть яблок с луком вложить в надрезы на мясе, оставшиеся выложить сверху, добавить лавровый лист. Запекать в разогретой духовке в течение 1,5–2 ч. В процессе запекания поливать мясо выделившимся соком. Готовое мясо вынуть из духовки, снять с его поверхности запеченные яблоки и лук, протереть через сито, добавить выделившийся из буженины сок. Подавать буженину, нарезав ломтиками и полив приготовленным соусом.

Буженина, шпигованная чесноком (вариант 1)

Ингредиенты: 1 кг свиного окорока, 10 луковиц, чеснок, зелень петрушки, квас, уксус, сушеная мята, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Свиной окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и частью лука, посыпать молотым перцем, солью. Мясо уложить в керамическую или эмалированную посуду, залить хлебным квасом с добавлением уксуса, добавить оставшийся рубленый лук, сушеную мяту, лавровый лист, перемешать и поместить в холодильник на 12 ч. Затем окорок выложить на противень, запекать в духовке до готовности, периодически поливая маринадом. Перед подачей нарезать, полить выделившимся соком и посыпать зеленью петрушки.

Буженина, шпигованная чесноком (вариант 2)

Ингредиенты: 1 кг телятины, 10 луковиц, чеснок, зелень петрушки, квас, уксус, лавровый лист, зира, кумин, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленную телятину нашпиговать чесноком и частью лука, посыпать молотым перцем, солью. Мясо уложить в керамическую или эмалированную посуду, залить хлебным квасом с добавлением уксуса, добавить оставшийся рубленый лук, зиру, кумин, лавровый лист, перемешать и поместить в холодильник на 12 ч. Затем телятину выложить на противень, запекать в духовке до готовности, периодически поливая маринадом. Перед подачей нарезать, полить выделившимся соком и посыпать зеленью петрушки.

Буженина из индейки с кедровыми орешками

Ингредиенты: 800 г филе индейки, 2 ст. л. кедровых орехов, 3 зубчика чеснока, 1 стакан воды, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ч. л. паприки, 2 ст. л. сахара, соль

Для приготовления маринада в кастрюлю влить 1 л воды, добавить 1 ст. л. соли, сахар, перемешать до полного растворения. Мясо залить маринадом, накрыть пленкой, сверху поставить небольшой гнет и поместить в холодильник на 2 ч. Измельченный чеснок смешать с оливковым маслом, добавить паприку и 1 ч. л. соли. Мясо вынуть из маринада, обсушить салфетками, сделать надрезы, нашпиговать кедровыми орехами и натереть приготовленной чесночной смесью. Для придания формы мясо перевязать шпагатом. Подготовленное мясо выложить на противень и запекать в духовке при температуре 250 ˚С в течение 25 мин. Выключить духовку, оставить в ней буженину на 2 ч. Затем поместить мясо под пресс на 2 ч. Готовое мясо освободить от шпагата и нарезать.

Буженина с огурцами

Ингредиенты: 1 кг свиного окорока, 200 г соленых огурцов, 2 луковицы, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки, 500 мл кваса, 1 ст. л. уксуса, лавровый лист, красный молотый перец, соль по вкусу

Свиной окорок освободить от костей, нашпиговать нарезанными чесноком и луком, посыпать красным молотым перцем и солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, добавить лавровый лист. Залить мясо хлебным квасом с добавлением уксуса и поместить в холодильник для маринования на 12 ч. Через каждые 3–4 ч мясо нужно переворачивать. Затем окорок вынуть из маринада, выложить на противень. Сверху распределить нарезанные тонкими ломтиками соленые огурцы. Запекать в духовке до готовности. Готовую буженину нарезать и подавать с огурцами, украсив зеленью.

Буженина из корейки с айвой

Ингредиенты: 2 кг свиной корейки, 1 айва, морковь, лук-шалот, 0,5 стакана красного сухого вина, 1 стакан воды, 50 мл оливкового масла, 1–2 лавровых листа, 1 ч. л. паприки, молотый черный перец, соль по вкусу

Свиную корейку разрезать посредине и раскрыть как книгу, чтобы получился один большой пласт. Сделать глубокие надрезы, натереть паприкой, солью и перцем. Айву вымыть, разрезать пополам, удалить семенную коробочку. Половину айвы нарезать брусочками, выложить по краю пласта мяса, свернуть в рулет, обвязать нитками. В гусятницу влить масло, обжарить рулет до золотистой корочки. Сверху выложить нарезанные морковь, лук-шалот и оставшуюся половинку айвы. Влить воду, посолить, поперчить, закрыть крышкой и тушить в течение 30 мин. Затем влить вино, добавить лавровый лист, тушить еще 30 мин, поливая мясо образующимся соком. С готового рулета снять нитки, нарезать ломтиками. Подавать с овощами, полив образовавшимся при тушении соусом.

Буженина праздничная

Ингредиенты: 1 кг свиного окорока, чеснок, оливковое масло, сметана или домашние сливки, уксус, лавровый лист, молотый красный перец, черный перец горошком, соль по вкусу

Свиной окорок натереть солью и молотым перцем, положить в глубокую посуду, добавить перец горошком, лавровый лист, залить водой с уксусом. Поставить в холодильник на 24 ч. Маринованное мясо нашпиговать чесноком, обжарить в масле на сковороде. Затем завернуть мясо в фольгу (или обмазать пресным тестом) и запекать в духовке при температуре 170–180 °С до готовности (2,5–3 ч). После этого фольгу приоткрыть, мясо смазать густой сметаной или домашними сливками, запекать до образования румяной корочки. Готовую буженину остудить и нарезать.

Буженина по-венгерски

Ингредиенты: 2 кг свинины, 2 моркови, 2 головки чеснока, сметана, кориандр, молотый красный перец, душистый перец горошком, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, натереть солью, молотым перцем и кориандром. Сделать надрезы, нашпиговать нарезанными чесноком и морковью. Для придания формы мясо обвязать шпагатом и поместить под пресс на 12 ч. Затем мясо смазать сметаной, выложить на противень, влить 2 чашки горячей воды, добавить душистый перец горошком и запекать в разогретой духовке в течение 2,5–3 ч. В процессе запекания мясо нужно поливать образующимся соком.

Буженина с розмарином

Ингредиенты: 1,5 кг свиного окорока без шкурки, розмарин, молотый черный перец, соль по вкусу

Окорок вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Выложить в форму, посыпать измельченным розмарином, влить 100–150 мл воды, закрыть крышкой или фольгой. Запекать в разогретой духовке в течение 1,5–2 ч. В конце жарения крышку или фольгу снять, запекать мясо до образования румяной корочки.

Куриная грудка с финиками

Ингредиенты: 2 куриные грудки, 100 г фиников, чеснок, 1 ст. л. сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриную грудку отделить от кости, снять кожу, слегка отбить, чтобы образовался пласт толщиной 1 см. Натереть грудку измельченным чесноком с солью и перцем. Финики промыть, разрезать и выложить ровным слоем на мясо. Пласт аккуратно свернуть в плотный рулет, закрепить в нескольких местах зубочистками, чтобы рулет оставался целым. В сковороде разогреть сливочное масло, обжарить рулет до золотистой корочки. Затем влить немного воды, уменьшить огонь, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Буженина чесночная

Ингредиенты: 1 кг свиной мякоти, 4 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, пряности, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы, нашпиговать нарезанным чесноком, смазать растительным маслом. Подготовленное мясо выложить в форму, влить 0,5 стакана кипятка, поместить в духовку и запекать в течение 1,5–2 ч. В процессе запекания поливать мясо образующимся соком, по мере необходимости добавлять воду. За 15 мин до готовности посолить, посыпать молотыми пряными травами и полить соком. Готовую буженину положить под пресс и остудить.

Буженина со сметаной

Ингредиенты: 1 кг свинины, 8 зубчиков чеснока, 2 ст. л. сметаны, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, обсушить, сделать надрезы, нашпиговать нарезанным чесноком, натереть солью и перцем. Мясо завернуть в фольгу, выложить на противень и запекать в духовке при температуре 220–240 °С в течение 1 ч. Затем фольгу снять, мясо смазать сметаной и запекать в духовке до образования золотистой корочки. Подавать в охлажденном виде с соусом из хрена или горчицей.

Буженина в аэрогриле

Ингредиенты: 1 кг нежирной свинины, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 1 ст. л. горчицы, соль, перец по вкусу

Мясо хорошо промыть, обсушить, натереть солью, перцем и оставить на 1–2 ч в прохладном месте. Затем сделать глубокие надрезы, нашпиговать ломтиками моркови и чеснока, смазать горчицей, оставить на 15–20 мин. После этого мясо завернуть в фольгу, выложить на решетку и запекать в аэрогриле при температуре 180 °С 1,5 ч либо при температуре 250 °С – 1 ч. По истечении времени аэрогриль выключить и оставить в нем мясо на 15–20 минут.

Буженина из говядины с апельсинами

Ингредиенты: 600 г говяжьей вырезки, 0,5 апельсина, 6 ст. л. красного сухого вина, 10 лавровых листьев, 2 ст. л. приправ по вкусу, 0,5 ч. л. соли

Мясо натереть приправами и солью. С помощью широкого ножа сделать глубокие надрезы вдоль волокон мяса, нашпиговать мелко нарезанным апельсином. Выложить мясо на лист фольги, полить вином, посыпать измельченным лавровым листом, плотно завернуть. Поместить в разогретую духовку, запекать в течение 2 часов.

Буженина из кролика

Ингредиенты: 600–700 г кролика, 4 ломтика сырокопченой ветчины, 450 г замороженных артишоков, 2 яйца, бекон или сало, белое вино, молоко, оливковое масло, свежие травы (базилик, розмарин, петрушка, шалфей), молотый черный перец, соль по вкусу

Свежие травы промыть, обсушить, мелко нарубить. Яйца взбить с молоком, добавить соль, рубленые травы, испечь омлет. Реберно-брюшную часть тушки кролика освободить от костей, слегка отбить, натереть солью и перцем. Выложить на мясо ветчину, затем готовый омлет, свернуть рулетом и обвязать кухонной нитью. В огнеупорной кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло, обжарить рулет со всех сторон. Влить 150–200 мл белого вина и тушить на слабом огне, чтобы жидкость немного выпарилась. Выложить вокруг рулета замороженные артишоки, слегка посолить и поперчить, готовить в течение 5 мин. Снять с огня, выложить на рулет ломтики бекона или сала, поместить в разогретую духовку и запекать при температуре 180 ˚С в течение 30 мин, не допуская полного выпаривания жидкости. Готовый рулет выложить на блюдо и подать на стол.

Буженина из конины

Ингредиенты: 1 кг мяса конины без костей, 10 зубчиков чеснока, 2 ст. л сметаны, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. тимьяна, 1 ст. л. розмарина, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли

Конину вымыть, обсушить. Смешать растительное масло, сметану, тертый чеснок, тимьян, розмарин, сахар и соль. Натереть мясо полученным маринадом, поместить в холодильник на 1 ч. После этого мясо завернуть в фольгу и выложить на противень. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С в течение 1 ч. Затем температуру снизить до 160 ˚С, включить конвекцию, запекать еще 1,5 ч. Духовку выключить и оставить в ней буженину до остывания.

Буженина из свинины с манго

Ингредиенты: 600 г свиной вырезки, 0,5 манго, 5 веточек базилика, 6 ст. л. белого сухого вина, 2 ст. л. приправ для мяса, 0,5 ч. л. соли

Мясо натереть приправами и солью. С помощью широкого ножа сделать глубокие надрезы вдоль волокон мяса, нашпиговать мелко нарезанным манго. Выложить мясо на лист фольги, полить вином, посыпать мелко нарубленной зеленью базилика, плотно завернуть. Поместить в разогретую духовку, запекать в течение 2 часов.

Буженина из говядины с черносливом

Ингредиенты: 600 г говяжьей вырезки, 15 плодов чернослива, 6 ст. л. красного сухого вина, 10 лавровых листьев, 2 ст. л. приправ для мяса, 0,5 ч. л. соли

Мясо натереть приправами и солью. С помощью широкого ножа сделать глубокие надрезы вдоль волокон мяса, нашпиговать мелко нарезанным черносливом. Выложить мясо на лист фольги, полить вином, посыпать измельченным лавровым листом, плотно завернуть. Поместить в разогретую духовку, запекать в течение 2 часов.

Буженина из баранины в кефирном маринаде

Ингредиенты: 2,5 кг баранины, 5–6 зубчиков чеснока, 1 стакан кефира, 2 ст. л. молотого кориандра, 1 ч. л. мускатного ореха, молотый черный перец, 1,5 ст. л. соли

Мясо промыть, обсушить. Для маринада кефир смешать с мускатным орехом, кориандром, перцем, солью и пропущенным через пресс чесноком. Мясо натереть маринадом, поместить в холодильник для маринования на 24 ч. Затем мясо с маринадом переложить в рукав или пакет для запекания, прочно завязать, сделать проколы в пакете, выложить на противень. Запекать в разогретой духовке 1,5–2 ч. После этого разрезать пакет и запекать мясо до золотистой корочки (20 минут).

Буженина с гарниром

Ингредиенты: 1 кг свинины, 100 г аджики, авокадо, манго, корнишоны, помидоры, чеснок, зелень, сок 1 лимона, смесь перцев, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить салфеткой. Чеснок пропустить через пресс, смешать с аджикой, добавить соль, перец. Этой смесью тщательно натереть мясо, оставить мариноваться на 2 ч. Завернуть мясо в фольгу и запекать в духовке при температуре 210–220 °С в течение 1 ч. Затем фольгу приоткрыть, полить мясо выделившимся соком и запекать до образования румяной корочки. Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками. Для приготовления гарнира авокадо и манго бланшировать, выложить на тарелку вокруг буженины, сбрызнув лимонным соком и украсив зеленью. Украсить ломтиками помидора и корнишонов.

Буженина со шпиком

Ингредиенты: свинина, шпик, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленное мясо натереть солью, перцем и чесноком. Сделать надрезы, нашпиговать нарезанным шпиком и зубчиками чеснока, поместить в холодильник для маринования на 12 ч. Затем запекать в духовке до готовности, поливая образующимся соком.

Буженина, запеченная под майонезом

Ингредиенты: свинина, чеснок, майонез, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, освободить от костей, натереть солью, перцем и тертым чесноком. Полить большим количеством майонеза, положить в емкость, накрыть пленкой и поместить в холодильник для маринования на 12 ч. Затем выложить в форму вместе с майонезом и запекать в духовке при температуре 220 °С 1,5–2 ч. Готовое мясо вынуть из духовки, нарезать ломтиками и подать на стол.

Буженина с пряностями в пиве

Ингредиенты: свиной окорок, морковь, корень петрушки и сельдерея, 1–2 луковицы, 1 л пива, 4–5 лавровых листьев, 1 ч. л. сушеных ягод можжевельника, 0,5 ч. л. гвоздики, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. молотого душистого перца, 1 ст. л. соли

Промытый окорок завернуть в марлю, положить в кастрюлю, добавить ягоды можжевельника и гвоздику, влить небольшое количество воды, довести до кипения и томить на слабом огне 15 мин. Затем воду слить, мясо освободить от марли и промыть, выложить в другую кастрюлю, залить пивом, довести до кипения и варить на слабом огне 2 ч. Затем добавить лук, коренья, лавровый лист, перец и соль, накрыть крышкой и готовить еще около 1 ч. Выключить огонь, дать мясу полностью остыть в отваре и впитать аромат. Остывшее мясо завернуть в снятую марлю и подвесить на 1–2 ч, чтобы стекла лишняя жидкость. После этого, не снимая марлю, завернуть буженину в пленку или пакет и поместить в холодильник на несколько часов или на ночь, чтобы буженина «дозрела».

Буженина мятная (вариант 1)

Ингредиенты: 1 кг свинины, 6 зубчиков чеснока, 500 г майонеза, сушеная мята, лавровый лист, душистый перец горшком, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, нашпиговать чесноком, натереть молотым перцем и солью, выложить в эмалированную посуду. Залить майонезом, добавить лавровый лист, мяту, перец горошком, накрыть и поместить в прохладное место на 24 ч. Затем переложить в форму вместе с маринадом и запекать в духовке до готовности. Подавать с горчицей или тертым хреном.

Буженина мятная (вариант 2)

Ингредиенты: 1 кг говядины, 6 зубчиков чеснока, 500 мл кефира, лавровый лист, сушеная мята, тмин, базилик, душистый перец горшком, молотый черный перец, соль по вкусу

Говядину вымыть, нашпиговать чесноком, натереть молотым перцем и солью, выложить в эмалированную посуду. Залить кефиром, добавить лавровый лист, сушеную мяту, тмин, базилик, перец горошком, накрыть и поместить в прохладное место на 24 ч. Затем переложить в форму вместе с маринадом и запекать в духовке до готовности.

Буженина с ананасами

Ингредиенты: 500 г мяса говядины, 200 г ананасов, 1 головка чеснока, 2 ст. л. растительного масла, тмин, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. соли

Говядину вымыть, обсушить, сделать надрезы и нашпиговать ломтиками ананаса и частью нарезанного чеснока. Оставшийся чеснок пропустить через пресс, добавить растительное масло, соль, перец и тмин. Мясо натереть приготовленной смесью, завернуть в пергамент, поместить в холодильник на 12 ч. Затем выложить в пергаменте на противень и запекать в духовке до готовности. В конце приготовления пергамент приоткрыть, дать мясу зарумяниться.

Буженина с репой (вариант 1)

Ингредиенты: 1 кг свинины, 4 моркови, 2 репы, 3 корня петрушки, 4 луковицы, чеснок, зелень петрушки и укропа, 4 ст. л. растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу

Свинину вымыть, сделать надрезы, нашпиговать нарезанным чесноком и горошинами перца. Посыпать мясо солью, измельченным лавровым листом, полить маслом. Выложить на решетку, установленную над противнем, вылить на противень 0,5 стакана воды. Запекать в разогретой духовке 30 мин. Затем положить на противень нарезанные кубиками морковь, корень петрушки, репу, измельченный лук, полить соком, выделившимся из мяса, и запекать до готовности всех продуктов. Готовую свинину нарезать на куски, выложить на блюдо с овощами, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Буженина с репой (вариант 2)

Ингредиенты: 1 кг говядины, 4 моркови, 2 репы, 3 корня петрушки, 150 г чернослива без косточек, 4 луковицы, чеснок, зелень петрушки и укропа, 5 ст. л. вина, сметана, лавровый лист, базилик, черный перец горошком, соль по вкусу

Говядину вымыть, сделать надрезы, полить вином, дать пропитаться. Затем нашпиговать нарезанным черносливом, чесноком и горошинами перца, смазать сметаной, посыпать солью, измельченным лавровым листом, базиликом, выложить на решетку, установленную над противнем. Вылить на противень 0,5 стакана воды. Запекать в разогретой духовке 30 мин. Затем положить на противень нарезанные кубиками морковь, корень петрушки, репу, измельченный лук, полить соком, выделившимся из мяса, и запекать до готовности всех продуктов. Готовую буженину нарезать на куски, выложить на блюдо с овощами, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Буженина с базиликом

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1 ст. л. тертого хрена, 7 зубчиков чеснока, 200 г сметаны, растительное масло, 1 ст. л. сушеного базилика, душистый перец горошком, молотый красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, обсушить салфеткой, сделать надрезы, нашпиговать чесноком, натереть солью, красным и черным перцем, сушеным базиликом. Мясо выложить в смазанную маслом форму и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления соуса сметану смешать с тертым хреном и молотым душистым перцем. Готовую буженину остудить, нарезать и подать на стол со сметанным соусом.

Буженина «Вкусная»

Ингредиенты: 1 кг говядины, лук, чеснок, жир для жаренья, молотый черный перец, специи по вкусу, соль

В гусятнице растопить немного жира для жаренья. Мясо куском обжарить в жире до румяной корочки. Затем влить 0,5 стакана воды, закрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 50 мин. Добавить мелко нарезанный лук, чеснок, соль, перец, готовить 25 мин. Огонь выключить, оставить мясо в гусятнице на 5–6 ч.

Буженина «Мужской каприз»

Ингредиенты: свиной окорок, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. л. меда, 6 ст. л. томатной пасты, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Смешать томатную пасту, мед и измельченный чеснок, прогреть на медленном огне 2–3 мин. Добавить соль, перец, оливковое масло, перемешать. В подготовленном мясе сделать глубокие надрезы, влить в них немного приготовленного маринада. Оставшимся маринадом смазать мясо со всех сторон, поместить в холодильник для пропитки примерно на 1 ч. Затем выложить на противень, полить маринадом и запекать в духовке 50–60 минут.

Буженина с маслинами

Ингредиенты: свиной окорок, маслины, чеснок, молотый черный перец, соль по вкусу

Окорок вымыть, посыпать солью, перцем, поместить в холодильник на 24 ч. Затем сделать надрезы, нашпиговать ломтиками маслин и чеснока. Выложить на противень, влить 125 мл воды и запекать в разогретой духовке до готовности. В процессе запекания окорок необходимо переворачивать, сверху можно прикрыть фольгой. Буженину можно подавать как в горячем, так и холодном виде. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу.

Заливная буженина

Ингредиенты: 500 г буженины, 1 кг свиных костей, 3 моркови, 1 корень сельдерея, 2 помидора, 2 огурца, 1 болгарский перец, 2 луковицы, 50 г зелени укропа, 40 г желатина, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. уксуса, 2 лавровых листа, 5 бутонов гвоздики, душистый перец горошком, молотый черный перец, соль по вкусу

Кости залить холодной подсоленной водой и варить в течение 2 ч. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками. Корень сельдерея очистить, вымыть, крупно нарезать, сбрызнуть уксусом. Лук нарезать кольцами. Подготовленные овощи положить в бульон, варить в течение 20 мин. Готовый бульон процедить (овощи не выбрасывать!), добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, прокипятить на медленном огне в течение 10 мин и снова процедить. Желатин предварительно замочить в воде комнатной температуры, соединить с бульоном, нагреть до полного растворения желатина. Готовую буженину нарезать порционными кусками, выложить в форму, сверху распределить кольца лука, кружочки сельдерея и моркови, залить бульоном и поставить в прохладное место до полного застывания (4–5 ч). Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками, болгарский перец – полукольцами. Зелень укропа измельчить. Готовое заливное нарезать, поперчить, смазать горчицей, украсить помидорами, перцем, огурцами, посыпать укропом.

Буженина с корейской морковью

Ингредиенты: 1 кг свиного окорока, 200 г корейской моркови, чеснок, жир для жаренья, уксус, лавровый лист, молотый красный перец, черный перец горошком, соль по вкусу

Свиной окорок натереть солью, перцем, положить в глубокую посуду, добавить перец горошком, лавровый лист, залить водой с уксусом и поставить в холодильник на 24 ч. Маринованное мясо нашпиговать чесноком, обжарить в сковороде со всех сторон, выложить на лист фольги. Сверху распределить корейскую морковь, фольгу завернуть. Запекать мясо в духовке при температуре 170–180 ˚С до готовности. Готовую буженину остудить и нарезать.

Буженина в микроволновке

Ингредиенты: 1 кг свинины, 2 ч. л. изюма, 3 зубчика чеснока, 400 мл горячей кипяченой воды, 50 мл растительного масла, 0,5 стакана лаврового листа, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. соли

Свинину вымыть, обсушить бумажным полотенцем. Чеснок измельчить, изюм вымыть и обсушить. В свинине сделать надрезы, нашпиговать чесноком и изюмом, натереть солью и перцем, поместить в холодильник на 50–60 мин. Затем обжарить в растительном масле со всех сторон до золотистой корочки. На дно формы (подходящей для микроволновой печи) плотно уложить лавровый лист, сверху выложить мясо, влить горячую кипяченую воду, накрыть крышкой и поставить в микроволновую печь. Готовить на полной мощности 15–20 мин. Затем мясо перевернуть и готовить на полной мощности еще 15–20 минут.

Буженина из курицы с грибами

Ингредиенты: 1 кг куриного филе, 500 г шампиньонов, чеснок, паприка, молотый черный перец, соль по вкусу

Куриное филе нарезать кусочками. Шампиньоны вымыть, мелко нарезать. Соединить мясо и грибы, добавить измельченный чеснок, паприку, перец и соль, тщательно перемешать. Жаропрочный рукав плотно наполнить массой, прочно завязать. Запекать в духовке при температуре 170 °С в течение 40–45 мин. Готовую буженину завернуть в фольгу, остудить и только после этого вынуть из рукава. Подавать, нарезав ломтиками.

Буженина с курагой

Ингредиенты: 1 кг телятины, 0,5 стакана кураги, чеснок, зелень петрушки, молочная сыворотка, уксус, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

Телятину вымыть, обсушить, сделать надрезы, нашпиговать измельченной курагой и чесноком, посыпать молотым перцем и солью. Мясо положить в керамическую или эмалированную посуду, залить молочной сывороткой с добавлением уксуса, добавить лавровый лист и выдержать на холоде в течение 12 ч. Затем телятину выложить на противень и запекать в духовке до готовности, поливая маринадом. Перед подачей на стол нарезать, полить выделившимся соком и посыпать зеленью петрушки.

Буженина с брынзой

Ингредиенты: 1 кг свинины, брынза, чеснок, 200 мл белого вина, 1 ст. л. уксуса, 3 лавровых листа, гвоздика, черный перец горошком, молотый черный перец, 1 ст. л. соли

В кастрюлю влить 300 мл воды, добавить белое вино, уксус, лавровый лист, гвоздику, перец горошком и молотый, соль. Довести до кипения, снять с огня, дать настояться 15 мин. Мясо залить горячим маринадом, остудить, поставить в холодильник на 24 ч. Затем мясо вынуть, сделать в нем глубокие надрезы, нашпиговать чесноком и мелко нарезанной брынзой, выложить на противень. Под противень поставить емкость с маринадом. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 2 ч, периодически поливая маринадом. Готовую буженину остудить и хранить в холодильнике. Перед подачей нарезать.

Буженина с бананами

Ингредиенты: 900 г свинины, 200 г бананов, 5 зубчиков чеснока, 4 ст. л. горчицы, 4 лавровых листа, молотый черный перец, 0,5 ч. л. сахара, 3 ч. л. соли

Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем. Чеснок измельчить, добавить соль, сахар, перец, измельченный лавровый лист, кубики банана, горчицу и тщательно перемешать. Мясо выложить на фольгу, сверху распределить приготовленную смесь, прочно завернуть. Запекать в духовке в течение 1,5 ч. Готовую буженину остудить в фольге, нарезать и подать на стол.

Буженина с болгарским перцем и маслинами

Ингредиенты: 1 кг телятины, 100 г болгарского перца, 100 г маслин, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 500 мл хлебного кваса, лавровый лист, соль по вкусу

Телятину поместить в керамическую посуду, добавить лавровый лист, нарезанный кольцами лук, залить квасом и поместить в холодильник на 48 ч. Затем мясо вынуть, обсушить с помощью салфетки, сделать глубокие надрезы, нашпиговать маслинами и болгарским перцем, смазать растертым с солью чесноком. Завернуть мясо в фольгу и запекать в духовке при температуре 220 ˚С в течение 40 мин. После этого фольгу приоткрыть и запекать мясо до румяной корочки. При подаче посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Буженина со сметанным соусом

Ингредиенты: 1 кг свинины, 150 г кураги, 7 зубчиков чеснока, 200 г сметаны, 1 ст. л. тертого хрена, растительное масло, 1 ст. л. кумина, душистый перец горошком, молотый красный перец, молотый черный перец, соль по вкусу

Свинину вымыть, обсушить салфеткой, сделать надрезы. Чеснок и курагу измельчить, нашпиговать мясо. Затем свинину натереть солью, красным и черным перцем, кумином, положить в смазанную маслом форму и запекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Для приготовления соуса сметану смешать с тертым хреном и молотым душистым перцем. Готовую буженину остудить, нарезать и подать на стол со сметанным соусом.

Буженина с яблоками

Ингредиенты: 1 кг филе телятины, 200 г яблок, 2 ст. л. растительного масла, шалфей, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы и нашпиговать тонкими ломтиками очищенных яблок. Смазать мясо растительным маслом, выложить в форму, влить 0,5 стакана кипятка и поместить в духовку. Запекать в течение 1,5–2 ч. В процессе запекания поливать мясо образовавшимся соком, при необходимости добавить немного воды. За 15 мин до готовности мясо посолить, посыпать шалфеем и полить соком. Готовую буженину остудить под прессом.

Буженина «Праздничная»

Ингредиенты: 2 кг свиной корейки, тонкая сырокопченая колбаса (по длине корейки), 4–5 ст. л. соуса терияки, 3 веточки розмарина, 3 веточки тимьяна, молотый черный перец

Свиную корейку вымыть и обсушить. С помощью длинного тонкого ножа сделать сквозное отверстие в центре. Ширины отверстия должно хватить для тонкой палки колбасы. Положить мясо в глубокую емкость, полить соусом терияки, оставить мариноваться на 2–3 ч. Колбасу, равную по длине куску мяса, очистить и продеть в отверстие. Обильно посыпать мясо перцем, положить на него веточки розмарина и тимьяна и обвязать шпагатом. Переложить мясо в форму для запекания, накрыть фольгой. Запекать буженину в духовке при температуре 220 °С в течение 40 мин. Затем фольгу снять и запекать мясо до румяной корочки. Готовую буженину остудить. Перед подачей удалить шпагат и веточки.

Буженина в мультиварке

Ингредиенты: 1 кг свиного ошейка, 4 зубчика чеснока, 1,5 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. горчицы, 0,5 ч. л. куркумы, 0,25 ч. л. перца чили, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 2 ст. л. соли, 1 л воды

В холодной воде растворить соль. Полученным рассолом залить подготовленное мясо и поставить в холодильник на 48 ч. Затем мясо вынуть из рассола, обсушить бумажным полотенцем. Смешать все специи, измельченный чеснок, добавить растительное масло. Этой смесью смазать мясо, накрыть пленкой и поместить в холодильник на 4 ч. Смазать кастрюлю мультиварки маслом, выложить мясо вместе с маринадом и включить программу «Тушение» на 1,5 ч. Готовую горячую буженину завернуть в фольгу и оставить до полного остывания.

Буженина в буханке

Ингредиенты: 700 г свининой вырезки, 1 буханка хлеба, 1 морковь, 5 зубчиков чеснока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. горчицы, молотый черный перец, соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нашпиговать нарезанными морковью и чесноком, посолить, поперчить, смазать горчицей и оставшимся тертым чесноком. Форму для запекания застелить пергаментом. С буханки хлеба срезать верхнюю корочку, вынуть мякиш. На дно буханки положить несколько кусочков сливочного масла. Затем уложить мясо, сверху распределить кусочки оставшегося масла. Накрыть буханку верхней корочкой-крышкой и закрепить зубочистками. Тщательно смазать хлеб маслом, выложить в форму для запекания и поставить на противень. На противень влить немного воды. Запекать мясо в хлебе при температуре 180 ˚С в течение 1,5–2 ч. Через 45 мин запекания накрыть хлеб фольгой.

«Корона» из свиной корейки

Ингредиенты: 1 свиная корейка из 16 ребрышек (3,5–4 кг), перец, соль

Для соуса: 1 л яблочного сидра, 2 стакана бурбона (или виски), 2 стакана куриного бульона, ⅓ стакана сметаны, 1 ст. л. яблочного уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу

Для начинки: 250 г бекона, 1 фенхель, 4 яблока, 2 луковицы, 450 г свежего хлеба, 2 ст. л. бурбона (или виски), 2–2,5 стакана куриного бульона, 70 г сливочного масла, 2 ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. свежего измельченного майорана, 1 ст. л. свежего измельченного шалфея, 2 ч. л. молотых семян фенхеля, 0,5 ч. л. молотого душистого перца, молотый черный перец, соль по вкусу

Для приготовления соуса в кастрюлю или сотейник налить сидр, бурбон и куриный бульон. На сильном огне довести смесь до кипения, затем уменьшить огонь и варить соус в течение 1 ч, чтобы осталось примерно 1,5 стакана жидкости. (Соус можно приготовить за 2 дня до приготовления корейки.) Для приготовления начинки хлеб нарезать кубиками, выложить на противень и оставить для сушки при комнатной температуре на 12 ч. Бекон нарезать тонкими ломтиками, обжарить в сковороде до золотистой корочки (5–6 мин), выложить. К оставшемуся в сковороде жиру добавить 3 ст. л. сливочного масла, положить нарезанные лук и фенхель, добавить 1 ч. л. соли и 0,5 ч. л. молотого черного перца. Готовить, помешивая, до мягкости овощей (10–12 мин). В другой сковороде растопить оставшееся сливочное масло, выложить очищенные и нарезанные кубиками яблоки, готовить, помешивая, в течение 4–6 мин. В небольшой посуде смешать 2 ст. л. бурбона с 2 ст. л. яблочного уксуса и 3 ст. л. воды. Влить эту смесь в сковороду к яблокам, тушить 1 мин. Готовые яблоки соединить с обжаренными луком, фенхелем и беконом, добавить майоран, шалфей, семена фенхеля и душистый перец, перемешать. Духовку разогреть до 250 °С. Ребрышки натереть солью и перцем, концы ребрышек зачистить, связать нитью, чтобы получилась «корона». Поставить «корону» на смазанный маслом противень или в жаровню, зачищенные концы ребер накрыть фольгой. Запекать в разогретой духовке 30 мин. В емкость с начинкой добавить подсушенные кубики хлеба, влить

куриный бульон, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Вынуть корейку из духовки, температуру уменьшить до 180 °С, с ребрышек снять фольгу. Внутрь «короны» выложить начинку, снова накрыть верхушку фольгой. Поставить корейку в духовку, запекать 1,5 ч. Затем снять фольгу с корейки, готовить еще 15 мин. С помощью широкой лопатки перенести корону на блюдо, накрыть фольгой и оставить на 30 мин. Предварительно приготовленный соус разогреть, добавить сметану, яблочный уксус, соль и перец, довести до кипения и снять с огня. Снять с «короны» фольгу, нить удалить. Отдельно подать соус.

Буженина из телятины в пароварке

Ингредиенты: 1,5 кг телятины, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, шалфей, тмин, соль по вкусу

Телятину вымыть, обсушить, сделать глубокие надрезы. Натереть мясо солью, шалфеем, тмином, нашпиговать ломтиками моркови и чеснока. Мясо перевязать шпагатом и готовить в пароварке 2 ч.

Свиная нога, запеченная на решетке

Ингредиенты: 1 передняя свиная нога (4–5 кг), 3 моркови, 3 головки чеснока, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. л. молотого кориандра, 1 ст. л. молотого красного перца, соль по вкусу

Свиную ногу вымыть, обсушить салфеткой, сделать надрез вдоль кости до конца, натереть солью, перцем и кориандром. Сделать по всей поверхности глубокие надрезы. Нарезать очищенные чеснок и морковь, нашпиговать ногу. Перевязать кулинарным шпагатом поперек, смазать сметаной и поместить на решетку, установленную над противнем. На противень налить немного воды. Мясо запекать в духовке на сильном огне в течение 1 ч, затем на среднем огне – до готовности. При подаче снять шпагат.

Буженина заливная

Ингредиенты: 500 г буженины, 1 кг говяжьих костей, 100 г клюквы, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, 40 г желатина, лавровый лист, гвоздика, черный перец горошком, соль по вкусу

Отварить говяжьи кости в подсоленной воде в течение 2 ч с добавлением лаврового листа, гвоздики, черного перца горошком и соли, процедить. Желатин предварительно залить небольшим количеством воды, соединить с бульоном, нагреть до его полного растворения. Клюкву и зелень промыть, обсушить. Лимон очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками. Буженину нарезать кусочками, выложить на дно формы. Сверху распределить клюкву, ломтики лимона и веточки зелени, залить бульоном с желатином и поместить в холодильник для застывания.

Буженина по-охотничьи с грибами

Ингредиенты: 600 г свинины, 300–400 г соленых грибов, 50 г молотого миндаля, 60 г черной смородины (свежей или из компота), 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 100 г сметаны, растительное масло, карри, молотый черный перец, соль по вкусу

Духовку разогреть до 200 ˚С. Зелень петрушки измельчить, смешать с нарезанным чесноком, миндалем, черной смородиной, добавить перец и соль. В мясе сделать глубокие надрезы, натереть приготовленной смесью. Форму смазать маслом, выложить мясо и запекать в духовке в течение 1,5 ч. Свинину поливать выделяющимся соком. Лук нарезать, обжарить, добавить грибы, приправить солью, перцем, карри и готовить 15 мин. Влить сметану, тушить под крышкой 10 мин. Готовое мясо нарезать на куски. Подавать, полив соусом с грибами.

Буженина из свинины в тесте

Ингредиенты: 2 кг свинины, лавровый лист, душистый перец горошком, 1,5 ст. л. соли

Для теста: 50 г муки, 1 стакан воды, соль

Натереть свинину солью, посыпать горошинами перца, добавить лавровый лист. Выложить мясо в кастрюлю, накрыть крышкой, оставить до выделения сока (1–2 ч). Затем поместить в холодильник и выдержать 2–3 дня, периодически переворачивая. Маринованное мясо промыть, обсушить. Из воды и муки с солью замесить некрутое тесто, разделить его пополам, раскатать. Один пласт теста выложить на противень, смазанный маслом. На него положить кусок мяса, накрыть вторым пластом теста и прочно защипнуть края. На поверхности теста сделать несколько отверстий. Запекать буженину в духовке в течение 2 часов.

Буженина с лесными грибами

Ингредиенты: 1,2 кг свинины, 1 кг лесных грибов, 150 г копченого бекона, 6 помидоров, растительное масло, сушеная петрушка, тимьян, молотый черный перец, соль по вкусу

Целый кусок свинины натереть солью и перцем, посыпать тимьяном, сделать глубокие надрезы. Грибы отварить, нарезать, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, добавить петрушку. Грибной бульон процедить. Мясо нашпиговать грибами (немного грибов оставить для подливы) и обвязать нитью, обжарить со всех сторон в растительном масле, выложить в форму для запекания. Влить грибной бульон, выложить нарезанные помидоры и оставшиеся грибы. Сверху распределить тонкие ломтики бекона. Запекать в духовке в течение 1,5 ч, поливая мясо грибным бульоном. Готовую буженину остудить, снять нитки. Мясо нарезать порционными кусками и подавать, полив образовавшейся подливой с грибами и помидорами.

Буженина с тыквой

Ингредиенты: 1 кг свинины, 200 г тыквы, 4 моркови, 3 корня петрушки, 4 луковицы, чеснок, зелень петрушки и укропа, 4 ст. л. растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу

Свинину вымыть, сделать надрезы и нашпиговать нарезанным чесноком и горошинами перца. Посыпать мясо солью, измельченным лавровым листом, полить маслом. Поместить мясо на решетку, установленную над противнем. Вылить на противень 0,5 стакана воды. Запекать в разогретой духовке 30 мин. Затем выложить на противень нарезанные кубиками морковь, корень петрушки, тыкву, измельченный лук, полить соком, выделившимся из мяса, и запекать до готовности всех продуктов. Готовую свинину нарезать на куски, выложить на блюдо с овощами, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Буженина в винно-гранатовом маринаде

Ингредиенты: 2,5 кг свиного ошейка, 5–6 зубчиков чеснока, 1 стакан белого сухого вина, 5–6 ст. л. гранатового сока, 2 ст. л. молотого кориандра, 1 ч. л. мускатного ореха, молотый черный перец по вкусу, 1,5 ст. л. соли

Мясо промыть, обсушить. Для маринада вино перемешать с гранатовым соком, мускатным орехом, кориандром, перцем, солью и пропущенным через пресс чесноком. Кусок мяса натереть маринадом, оставить на 24 ч в холодильнике для маринования. Мясо с маринадом переложить в рукав или пакет для запекания, завязать, сделать проколы в пакете, поставить в разогретую духовку. Запекать 1,5–2 ч, после чего разрезать пакет и запекать мясо до золотистой корочки (20 минут).

Буженина по-гавайски

Ингредиенты: 2,5–3 кг свиного окорока с кожей, 300 г ананасов (свежих или консервированных), гвоздика

Для маринада: 3 л воды, 2 ст. л. ягод можжевельника, 3–4 лавровых листа, 1 ст. л. розмарина, 2 ст. л. черного перца, 2 ст. л. душистого перца, 3 ст. л. сахара, 6 ст. л. соли

Для глазури: 3 ст. л. меда, 3 ст. л. коньяка, 3–4 зубчика чеснока

Для приготовления маринада вскипятить воду с половиной нормы соли и перца, добавить сахар и остальные приправы. Дать остыть. В приготовленный маринад положить окорок, поставить в холодильник на 12 ч. Затем окорок перевернуть и мариновать еще 12 ч. После этого окорок вынуть из маринада, поверхность надрезать ромбами, натереть оставшейся солью и перцем. Покрыть смесью коньяка, меда и тертого чеснока. Прикрепить к окороку ломтики ананасов с помощью бутонов гвоздики, выложить в рукав для запекания, прочно завязать. Запекать в духовке на среднем огне 2,5 ч. Разрезать пакет, смазать окорок оставшейся медово-коньячной глазурью и запекать еще 30 мин. Подавать на стол, украсив ананасами и зеленью.

Буженина, тушенная с вином в горшочке

Ингредиенты: 1 кг говядины, 100 г ветчины, 50 г свиного сала, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1–2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 100 мл вина, 2 ст. л. уксуса или лимонного сока, 1–2 лавровых листа, 15 горошин душистого перца, соль

Лук, морковь и коренья очистить, нарезать. Сало и ветчину нарезать небольшими тонкими ломтиками. Говядину посолить, нашпиговать салом и кусочками ветчины. На дно формы для запекания положить несколько ломтиков сала, немного овощей и кореньев, душистый перец и лавровый лист. Выложить нашпигованное мясо, полить его вином и лимонным соком. Накрыть его сверху оставшимися ломтиками сала, выложить оставшиеся овощи. Поставить в предварительно разогретую духовку и тушить на небольшом огне до готовности (2–2,5 ч). Подавать, посыпав зеленью.

Буженина с ананасами по-французски

Ингредиенты: 600–700 г свиной вырезки, 450 г консервированных ананасов (1 банка), 4 луковицы, 200 г сыра, майонез, оливковое масло, соль, перец

Свинину слегка отбить, сделать глубокие надрезы, натереть солью и перцем. Форму для запекания смазать оливковым маслом, выложить лук, нарезанный полукольцами. Сверху уложить свинину, полить майонезом. Запекать в духовке 1 ч при температуре 160 ˚С. Затем температуру увеличить до 200 ˚С и запекать мясо еще 20 мин. После этого выложить на мясо кольца ананасов, посыпать тертым сыром, запекать 15 минут.

Буженина «Прованс»

Ингредиенты: 500 г свинины, 3–4 луковицы, 300 г сыра, 400 г майонеза, зелень, соль, перец

Мясо вымыть, обсушить, посолить, поперчить, смазать майонезом и оставить на 1 ч. Затем выложить на противень, смазанный маслом. Сверху уложить нарезанный полукольцами лук, полить майонезом, посыпать зеленью. Запекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, 1 ч. Затем посыпать мясо тертым сыром и запекать еще 25–30 минут.

Буженина «Гармошка»

Ингредиенты: 500 г свинины, 200 г сыра, 2 помидора, 3 зубчика чеснока, соль, перец

В куске свинины сделать глубокие надрезы на расстоянии 1 см друг от друга, не дорезая до основания куска 1,5–2 см. Натереть солью и перцем снаружи и внутри. В надрезы вложить тонкие ломтики сыра, помидоров и чеснока. Завернуть свинину в фольгу, выложить на противень и запекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, 1–1,5 часа.

Буженина из телятины с вишнями

Ингредиенты: 600 г телятины, 1 стакан вишен без косточек, 3 ст. л. красного вина, 3 ст. л. уксуса, растительное масло, корица, молотый кардамон, перец, сахар, соль

Телятину посолить, поперчить, смазать смесью уксуса с сахаром, оставить на 2 ч. Затем сделать небольшие надрезы, нашпиговать вишнями. Мясо положить в форму, смазанную маслом, посыпать корицей, кардамоном и запекать в разогретой духовке 1 ч. Затем полить вином и запекать еще 20–25 минут.

Буженина с грибами под соусом

Ингредиенты: 900 г свинины, 300 г шампиньонов, 3 помидора, 1 луковица, 50 г сыра, 1 л кваса, 1 л молока, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, зелень, мускатный орех, соль, перец

Свинину залить квасом, оставить на 2 ч. Для приготовления соуса в сотейнике разогреть сливочное масло, обжарить в нем муку с щепоткой мускатного ореха, постоянно помешивая. Постепенно влить тонкой струйкой молоко, не переставая помешивать. Варить на среднем огне до загустения, посолить и поперчить по вкусу. Свинину выложить в форму для запекания, посолить, поперчить, залить ⅓ соуса. Сверху выложить нарезанный тонкими полукольцами лук и шампиньоны, посолить, поперчить, полить небольшим количеством соуса. Затем выложить дольки помидоров, залить оставшимся соусом, накрыть форму фольгой и отправить в духовку. Запекать 1–1,5 ч при температуре 220 °С. После этого фольгу снять, блюдо посыпать тертым сыром, запекать еще 10–15 мин. Подавать, посыпав зеленью.

Буженина, тушенная в горчичном соусе

Ингредиенты: 1 кг свинины, 2 моркови, 2 луковицы, растительное масло, 2 ст. л. горчицы, соль, перец

Свинину вымыть, посолить, поперчить, смазать горчицей и оставить на 2 ч. В гусятнице разогреть масло, обжарить свинину со всех сторон до румяной корочки. Добавить лук, нарезанный кольцами, и тертую морковь, жарить 5–7 мин. Затем влить кипящую воду, чтобы она лишь покрыла мясо, и тушить под крышкой на небольшом огне 30–40 минут.

Буженина в вишневом соусе

Ингредиенты: 500 г говядины, 2 ст. л. уксуса, растительное масло, розмарин, кинза, соль, перец

Для соуса: 200–250 г вишен без косточек, 1 ст. л. крахмала, 5 бутонов гвоздики, корица, молотый душистый перец, 1 ст. л. сахара, соль

Смешать уксус с солью и перцем, натереть говядину, оставить для маринования на 1 ч. В гусятнице разогреть масло, обжарить говядину со всех сторон до румяной корочки. Влить 200 мл воды, добавить соль, перец, довести до кипения и тушить на слабом огне 2–3 ч, подливая при необходимости воду. В самом конце приготовления положить рубленые розмарин и кинзу, тушить 10 мин. Образовавшийся сок слить в отдельную посуду. Для приготовления соуса в сковороде растопить сахар. Добавить вишню, гвоздику, корицу, томить на среднем огне около 10 мин. Затем влить сок, образовавшийся при тушении говядины, добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве воды, посолить, поперчить и варить на слабом огне 5 мин. Подавать буженину, полив вишневым соусом.

Буженина в кунжутно-коньячной панировке

Ингредиенты: 500 г говядины, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. коньяка, 5 ст. л. кунжута, растительное масло, соль, смесь перцев, специи по вкусу

Мясо вымыть, натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком и обжарить в масле со всех сторон до румяной корочки. Затем завернуть в фольгу и запекать в духовке около 2 ч. Для приготовления панировки кунжут обжарить в сковороде без масла, постоянно помешивая, до золотистого оттенка. Снять с огня, перемешать со специями. Готовую буженину разрезать на порционные куски, полить коньяком и запанировать в кунжутной смеси.

Буженина в апельсиновом соусе

Ингредиенты: 1 куриная грудка, 2 апельсина, растительное масло, соль, перец

Грудку вымыть, разрезать пополам, слегка отбить, натереть солью, перцем и обжарить в масле с одной стороны в течение 3–4 мин. Затем выложить в форму обжаренной стороной вверх и запекать в духовке 8-12 мин при температуре 180 ˚С. Для приготовления соуса 1 апельсин очистить, нарезать ломтиками, удалив косточки, и выложить в сковороду, в которой жарилось мясо. Добавить сок, выжатый из оставшегося апельсина, нагревать на среднем огне, помешивая, чтобы соус слегка уварился. Затем положить в сковороду запеченную грудку, хорошо смазать соусом со всех сторон и тушить под крышкой 10 минут.

Буженина в соусе карри

Ингредиенты: 2 куриные грудки, 1 болгарский перец, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 200 мл воды, растительное масло, 1 ст. л. томатной пасты, 3 ч. л. приправы карри, соль

Лук нарезать, обжарить в масле на среднем огне. Добавить измельченный чеснок, приправу карри и томатную пасту, жарить 1–2 мин. Грудки посолить, связать кухонной нитью, выложить в приготовленный соус, тушить 5 мин. Затем влить кипящую воду, тушить на среднем огне 20–25 мин. После этого добавить нарезанный болгарский перец и готовить еще 5-10 минут.

Буженина по-верховински

Ингредиенты: 2 кг свиной корейки, 1–2 головки чеснока, 1 ч. л. тмина, молотый красный перец, 1 ч. л. соли

Свинину нашпиговать чесноком, натереть молотым красным перцем, солью, посыпать толченым тмином. Запекать в духовке при температуре 200–250 °С до готовности. Во время приготовления корейку нужно периодически поливать горячим жиром и соком, образовавшимся из мяса (при необходимости влить немного воды). Готовую буженину нарезать и подавать горячей.

Буженина в рулете

Ингредиенты: 1 кг телячьей грудинки, 100 г шпика, 100 г свинины или копченого мяса, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 соленый огурец, 2–3 яйца, мука, перец, соль по вкусу

Грудинку отбить, посолить и поперчить. На мясо выложить нарезанные тонкими полосками шпик и свинину, чередуя их, затем покрыть слегка остуженной яичницей-глазуньей, на которой равномерно распределить мелко нарезанный соленый огурец. Грудинку свернуть в плотный рулет, обвязать ниткой и обжарить в горячем масле со всех сторон. Выложить в форму, влить немного воды и запекать в духовке 1,5 ч, поливая образующимся соком. Готовый рулет вынуть. В образовавшийся сок добавить немного муки, проварить до густоты. Подавать буженину, нарезав ломтиками и полив приготовленным соусом.

Буженина по-болгарски

Ингредиенты: 500 г свиного окорока, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 стакана светлого пива, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. смальца или топленого масла, 1 лавровый лист, 1 ч. л. измельченной сушеной мяты, по 4–5 горошин черного и душистого перца, соль

Свиной окорок очистить от жил и пленок, промыть, посолить и обжарить на смальце или топленом масле со всех сторон. Затем переложить в кастрюлю, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку и лук, положить черный и душистый перец горошком, лавровый лист и сушеную мяту, залить пивом и тушить под крышкой до готовности. Готовую буженину нарезать на порции. Образовавшийся сок процедить, слегка уварить и заправить сливочным маслом. Подавать буженину, полив приготовленным соусом.

Буженина фаршированная

Ингредиенты: 1,2–1,5 кг говядины, 300–500 г шампиньонов (или белых грибов), 1 морковь, 2 луковицы, 150–200 мл столового белого вина, 50 г твердого сыра, оливки, 30 г сливочного масла, топленое свиное сало, молотый черный перец, соль по вкусу

Цельный кусок говядины слегка обжарить в топленом свином сале вместе с измельченными луком и морковью, посолить, поперчить. Залить мясо вином и тушить до готовности. Готовое мясо вынуть, слегка остудить и срезать сверху толстый ломтик, который в дальнейшем будет служить крышкой. Из середины куска вырезать мясо так, чтобы остались толстые стенки и дно. Нарезать мясо мелкими кубиками, добавить предварительно спассерованные в масле шампиньоны или белые грибы, немного нарезанных оливок, заправить соусом, в котором тушилось мясо, посолить, посыпать перцем и, тщательно перемешав, заполнить этим фаршем подготовленную буженину. Накрыть срезанным ломтиком мяса, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 30 минут.

Буженина по-венски

Ингредиенты: 800 г телячьей грудинки, 1 лимон, зелень петрушки, соль по вкусу

Для панировки: 2 яйца, 30 г муки, 80 г молотых сухарей, 80 г жира для жаренья

Грудинку промыть, залить кипящей подсоленной водой, варить под крышкой до готовности. Готовое мясо вынуть из бульона. Когда оно немного остынет, удалить все кости и хрящи. Мясо выложить на разделочную доску, сверху прижать другой кухонной доской, установить небольшой груз и оставить до полного охлаждения. Охлажденную грудинку нарезать ровными прямоугольными кусками, посолить, обвалять в муке, окунуть во взбитые яйца и запанировать в сухарях. Прижать панировку рукой, обровнять края. Жарить с обеих сторон в разогретом жире до образования румяной корочки. Выложить на блюдо. Украсить зеленью петрушки и ломтиками лимона.

Буженина с крыжовником и орехами

Ингредиенты: 800 г свинины, 100 г крыжовника, 100 г ядер грецких орехов, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, цедра 0,5 лимона, 1 ст. л. молотого красного перца, соль по вкусу, жир для жаренья

Мясо целым куском обжарить в жире. Положить в кастрюлю, добавить крыжовник, рубленые орехи, нарезанный лук, красный перец, соль, цедру лимона и тушить под крышкой до готовности. В конце приготовления добавить сметану, прогреть и подать на стол.

Фаршированная буженина по-датски

Ингредиенты: 1 порция свиного филе (около 150–200 г), 1 яблоко, 50 г чернослива без косточек, 1–2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 0,5 стакана сливок, 1 стакан воды или бульона, 1 ч. л. картофельного крахмала, соль по вкусу

Филе разрезать пополам горизонтально, не дорезая до конца, развернуть и слегка отбить деревянным молоточком. На мясо выложить чернослив и нарезанное тонкими дольками яблоко, свернуть в рулет и крепко обвязать ниткой. Полученный рулет обжарить в сильно разогретом масле, затем влить воду, посолить и тушить до готовности. Готовый рулет вынуть, освободить от ниток, нарезать ломтиками толщиной 1,5–2 см. В образовавшийся соус влить сливки с крахмалом, прогреть до загустения. Подавать рулет, полив приготовленным соусом.

Буженина в кисло-сладком соусе

Ингредиенты: 600 г филе свинины, 4 ломтика ананаса, 4 ст. л. ананасового сока, 500 мл растительного масла, 5 ст. л. виноградного уксуса, 3 ст. л. соевого соуса, 3 ч. л. картофельного крахмала, 1 щепотка молотого черного перца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Филе свинины нарезать ломтиками, слегка отбить. Для маринада смешать 2 ст. л. соевого соуса с солью и перцем, выложить филе, оставить на 3 ч. Затем ломтики мяса вынуть, слегка посыпать крахмалом (2 ч. л.) и обжарить в хорошо разогретом фритюре около 6 мин. Мясо остудить. Для соуса смешать виноградный уксус, оставшийся соевый соус и ананасовый сок, довести до кипения. Добавить кусочки ананаса, готовить 1 мин. Затем положить сахар, оставшийся крахмал, посолить по вкусу и варить до загустения. Подавать мясо, полив соусом.

Буженина по-испански

Ингредиенты: свинина, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 0,5 стакана панировочных сухарей, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Из панировочных сухарей, рубленого чеснока, зелени петрушки, соли, перца и растительного масла приготовить однородную смесь. Свинину натереть приготовленной смесью и запекать в духовке до готовности.

Буженина, запеченная с черносливом

Ингредиенты: 800 г корейки, 100–150 г чернослива, 10 г муки, 40 г жира, соль по вкусу

Мясо промыть, удалить кости позвоночника, обсушить, посолить, посыпать мукой и обжарить со всех сторон в сильно разогретом жире. Переложить на противень, добавить жир, оставшийся от жаренья, и 3–4 ст. л. воды. Запекать в духовке со средним жаром, часто поливая соусом. Когда корейка станет почти мягкой, выложить промытый чернослив. По мере выпаривания соуса подливать воду. Готовую корейку вынуть, нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо, украсить черносливом. В образовавшийся соус добавить муку, прогреть до загустения, полить мясо.

Буженина, фаршированная яблоками

Ингредиенты: свиная вырезка, 8 ломтиков сала, 8 крупных яблок, молотый черный перец, соль по вкусу

Для фарша: 0,5 батона черствого белого хлеба, 4 луковицы, 4 яблока, 100 г изюма, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 100 г сливочного масла, 3 бутона гвоздики, мускатный орех, соль по вкусу

Мясо промыть, обсушить. Свернуть вырезку в форме кольца (с пустотой в центре), концы связать. Мясо посыпать солью, перцем, выложить на противень. Сверху распределить тонкие ломтики сала. Запекать в духовке, поливая образующимся соком, 1 ч. Для фарша лук и яблоки мелко нарезать, добавить промытый изюм, зелень петрушки, раскрошенный хлеб, сливочное масло, гвоздику, мускатный орех и соль, тщательно перемешать. Фарш выложить в центр мясного кольца и запекать в духовке еще 30–40 минут.

Буженина из баранины с киви

Ингредиенты: баранья нога весом 1,8–2 кг, 5 киви, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 0,5 стакана нарезанного укропа и зелени петрушки, 1 ст. л. майонеза, 1 ч. л. муки, соевый соус, горчица, молотый черный перец, соль по вкусу

Острым ножом сделать на бараньей ноге продольный надрез вдоль всей кости. Аккуратно подрезая мясо со всех сторон, отделить его от кости. Баранину выложить на разделочную доску так, чтобы внутренняя сторона мяса, прилегавшая к кости, была сверху. Надрезать кусок во всех толстых местах, чтобы он стал приблизительно одинаковой толщины (чтобы баранина лучше промариновалась). Киви очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками (1 плод оставить для шпигования). Лук очистить, нарезать кольцами. Смешать киви, зелень и лук, добавить по вкусу соевый соус, горчицу, майонез, посолить и поперчить, тщательно перемешать. Полученный маринад нанести толстым слоем на внутреннюю сторону куска мяса и вновь придать ему форму ноги. Сначала скрепить края куска деревянными зубочистками, а затем обвязать шпагатом. Сверху сделать надрезы, нашпиговать кусочками оставшегося киви и чеснока. Оставшимся маринадом обмазать баранью ногу снаружи, положить ее в рукав для запекания и поместить в холодильник на 10–12 ч. Затем запекать в разогретой до 220 ˚С духовке 1,5–2 ч, в зависимости от веса ноги.

Буженина из баранины с бамией

Ингредиенты: 750 г баранины, 500 г стручков бамии, 2 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 125 мл вермута, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. карри, соль по вкусу

Вымыть стручки бамии, срезать кончики с обеих сторон, положить в кипящую подсоленную воду и варить около 5 мин, воду слить. Баранину промыть, обсушить. Нагреть в кастрюле для тушения оливковое масло, обжарить в нем баранину. Добавить нарезанный лук, чеснок и жарить вместе с мясом. Посыпать солью, карри, влить вермут, закрыть кастрюлю крышкой, тушить около 1 ч при слабом нагреве. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать кусочками и вместе со стручками бамии добавить к баранине, тушить под крышкой еще около 30 минут.

Буженина в укропном соусе

Ингредиенты: 500 г баранины, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 1 ч. л. соли

Для соуса: 1 сырой желток, 2 ст. л. рубленого укропа, 30 г сливочного масла, 250 мл мясного бульона, 30 г муки, 1 ст. л. уксуса, молотый черный перец, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу

Мясо промыть, натереть солью, выложить в сотейник, добавить горошины черного перца и лавровый лист, влить небольшое количество воды и тушить под крышкой 1,5 ч. Готовое мясо вынуть, слегка остудить, нарезать ломтиками. Для соуса масло растопить в сковороде, обжарить муку, развести бульоном, прогреть. Заправить уксусом, сахаром, солью и перцем. Желток взбить с несколькими ложками холодного мясного бульона, влить, тщательно перемешивая, в горячий соус. Всыпать рубленый укроп, перемешать. В приготовленный соус положить нарезанное мясо и прогреть на очень слабом огне.

Буженина по-огородничьи

Ингредиенты: баранья нога (1 кг), 300 г моркови, 50 г корня сельдерея, 50 г репчатого лука, 1 пучок петрушки, 100 мл белого столового вина, 150 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Подготовленную баранью ногу слегка отбить деревянным молоточком, посыпать перцем и солью. Положить в жаровню, хорошо смазанную маслом, сверху мясо смазать оставшимся маслом и запекать в духовке 1,5 ч. Добавить мелко нарезанный лук, морковь и сельдерей, готовить 20 мин. Затем мясо с овощами полить вином и тушить до мягкости.

Буженина с алычой

Ингредиенты: 500 г баранины, 300 г свежей алычи, 3–4 луковицы, 100 г жира, 0,5 ст. л. муки, молотый черный перец, соль по вкусу

Баранину посыпать солью, перцем, положить в жаровню с растопленным жиром и готовить до образования румяной хрустящей корочки, периодически переворачивая. Алычу ошпарить, удалить косточки, выложить к поджаренному мясу, томить 10 мин и снять с огня. Лук нарезать кольцами, обвалять в муке, посолить и обжарить в большом количестве жира. Мясо с алычой посыпать обжаренным луком и подать на стол.

Буженина, шпигованная чесноком

Ингредиенты: 1,5 кг баранины (кострец), 200 г стручковой фасоли, 4 болгарских перца, 1–2 головки чеснока, маслины, 2–3 ст. л. красного столового вина, 1–2 ст. л. томатной пасты, 50 г сливочного масла или жира, молотый черный перец, соль по вкусу

Баранину очистить, вымыть, натереть солью и перцем, нашпиговать чесноком. Мясо обжарить со всех сторон в масле, выложить на противень, влить небольшое количество воды и запекать в духовке до образования на его поверхности золотисто-коричневой корочки, поливая время от времени выделившимся соком (внутри баранина должна остаться розоватой). Готовое мясо нарезать ломтиками, выложить на подогретое блюдо и украсить полосками перца, обжаренного в жире, отварными стручками фасоли и маслинами. Образовавшийся при запекании соус приправить томатной пастой, вином, солью и перцем по вкусу. Полить мясо с овощами.

Баранина, запеченная с яйцами и овощами

Ингредиенты: 500 г баранины, 150 г кабачков или баклажанов, 1 яйцо, 50 г сыра, 150 г сметаны, 15 г сливочного масла, 8 г муки, зелень петрушки, соль по вкусу

Баранину посолить, поперчить, смазать сметаной (50 г) и запекать в духовке до готовности. Готовую буженину нарезать ломтиками. Очищенные кабачки или баклажаны нарезать ломтиками толщиной 6–8 мм, посолить, запанировать в муке и обжарить в сливочном масле. В форму, смазанную маслом, выложить ломтики баранины, сверху распределить жареные овощи, залить смесью сметаны и яйца, посолить, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 30 мин. Подавать баранину в той же посуде, в которой она запекалась, полив маслом и посыпав зеленью. Вместо кабачков и баклажанов можно использовать помидоры, отварную репу, брюкву или кольраби, все вместе или по отдельности.

Буженина из курицы, фаршированная грибами

Ингредиенты: 2 куриных филе, 250 г грибов (шампиньонов или вешенок), 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, растительное масло, соль, перец

Куриные филе промыть, обсушить, в каждом прорезать глубокий «карман», натереть снаружи и внутри солью и перцем. Для приготовления начинки грибы нарезать тонкой соломкой, обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук, жарить 5 мин. Затем добавить сливочное масло, влить сметану и 2–3 ст. л. воды, посолить, поперчить, тушить на слабом огне 10 мин. Образовавшийся сметанный соус слить в отдельную посуду. Куриные филе наполнить грибной начинкой, перевязать кухонной нитью и обжарить в растительном масле на среднем огне до образования румяной корочки. Затем выложить на противень и запекать в духовке 1 ч. Подавать, полив сметанным соусом.

Буженина из говядины с грушами и яблоками

Ингредиенты: 800–900 г говяжьей вырезки, 1 груша, 1 кисло-сладкое яблоко, 2 луковицы, растительное масло, 0,5 ч. л. молотого кориандра, 0,5 ч. л. мускатного ореха, 0,5 ч. л. смеси перцев, соль

Пласт мяса разрезать в виде книжки, слегка отбить, натереть солью и перцем. Лук нарезать, обжарить в масле. Грушу и яблоко очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, соединить с обжаренным луком, добавить специи. Приготовленную начинку выложить на мясо. Свернуть его рулетом, обвязать ниткой и завернуть в фольгу. Запекать в разогретой духовке 1,5 ч. Затем фольгу приоткрыть и запекать рулет еще 30 мин, чтобы подрумянился.

Буженина из курицы, фаршированная фруктами

Ингредиенты: куриная грудка, 2 свежих яблока, 100 г чернослива, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. пшеничной муки, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны, 60 г черствого белого хлеба для панировки, соль по вкусу

Для фарша яблоки (без кожицы и сердцевины) нашинковать мелкой соломкой, чернослив отварить в небольшом количестве воды, вынуть косточки, измельчить и соединить с яблоками. Филе посыпать солью, на середину выложить фарш и свернуть рулетом. Запанировать в муке, смочить во взбитых со сметаной яйцах, затем обвалять в тертом хлебе и обжарить в большом количестве масла. Довести до готовности в духовке. Готовую буженину нарезать ломтиками.

Буженина из говядины с грушами в пиве

Ингредиенты: 500 г говядины, 2 груши, 1 лимон, 1 луковица, 500 мл светлого пива, растительное масло, 1 ст. л. муки, зелень, соль, перец

Говядину промыть, обсушить, запанировать в муке, обжарить в масле со всех сторон до золотистой корочки. Добавить лук, нарезанный полукольцами, жарить 5 мин. Затем влить воду, чтобы она покрыла мясо наполовину, довести до кипения и тушить на слабом огне 1 ч. Когда вода выпарится, влить пиво, тушить мясо еще 30 мин, посолить и поперчить. Груши очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Из лимона отжать сок, добавить 150–200 мл воды, довести до кипения. Опустить в воду груши, варить 2–3 мин. Затем груши вынуть из отвара, положить в сотейник к мясу и томить на слабом огне 5–7 мин. В конце приготовления посыпать рубленой зеленью.

Буженина «Восхитительная»

Ингредиенты: 400 г свинины, 3 моркови, 1 луковица, растительное масло, соевый соус, семена кунжута, щепотка имбиря, красный перец

Мясо посолить, поперчить, обжарить в глубокой сковороде со всех сторон. Влить немного воды, закрыть сковороду крышкой и тушить мясо до полного выпаривания жидкости. Лук мелко нарубить, добавить к мясу, обжарить в образовавшемся жире. Морковь нарезать соломкой, посолить, подождать пока пустит сок. К почти готовому мясу добавить морковь, кунжут, имбирь, перец, соевый соус, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Буженина из баранины, фаршированная мятой

Ингредиенты: 600 г баранины, 2 луковицы, 100 г свежей мяты, барбарис, зира, соль, перец

Лук мелко нарезать, добавить рубленую мяту, смешать с солью, перцем, щепоткой зиры и парой зерен барбариса. Баранину натереть солью и перцем, прорезать «кармашек» и заполнить его луково-мятной начинкой. Край зашить или сколоть деревянными шпажками. Запекать в духовке до готовности (2 ч), время от времени подливая воду.

Буженина, фаршированная клюквой

Ингредиенты: 1 кг говядины (целым куском), 200 г клюквы (или брусники), 2 головки чеснока, молотый черный перец, соль

В мясе сделать глубокие надрезы, натереть толченым чесноком, солью и перцем. В надрезы вложить ягоды клюквы или брусники. Из оставшихся ягод отжать сок, смазать поверхность мяса и поставить на несколько часов в холодное место для маринования. После этого поместить в духовку и запекать при температуре 200–220 ˚С 10 мин. Затем температуру снизить до 150 ˚С и запекать мясо до готовности. Подавать в холодном или горячем виде, нарезав ломтиками.

Буженина с ореховым соусом

Ингредиенты: 1,5 кг говяжьей вырезки (целым куском), 2 помидора, зелень петрушки, перец, соль

Для соуса: 5 ст. л. уксуса, 4 ст. л. орехового масла, 1 ст. л. растительного масла, соль, сахар, перец

Мясо посолить, поперчить и запекать в духовке до готовности. Готовое мясо остудить, нарезать тонкими ломтиками и выложить на блюдо. Украсить веточками петрушки и ломтиками помидоров. Для соуса ореховое масло смешать с растительным, взбить с уксусом, сахаром, солью и перцем. Подавать мясо, полив соусом.

Буженина с овощами

Ингредиенты: 300 г свиной грудинки, 1 кабачок, 3 моркови, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Грудинку посолить, поперчить, натереть измельченным чесноком. Мясо выложить в форму, смазанную маслом, плотно накрыть фольгой. Запекать в хорошо разогретой духовке 1,5 ч. Морковь и кабачок нарезать тонкой соломкой, добавить в форму к мясу, слегка сбрызнуть растительным маслом и запекать в духовке, не накрывая фольгой, до готовности овощей.

Буженина в соевом соусе

Ингредиенты: 500 г свинины, 2 луковицы, 200 мл соевого соуса, 2 ч. л. семян кунжута, 1 ч. л. молотого имбиря, 0,5 ч. л. красного перца, зелень петрушки, растительное масло

Смешать соевый соус, кунжут, имбирь, перец. Добавить мелко нарезанную зелень, перемешать. В маринад положить мясо, поставить в холодильник на 2–3 ч. После этого маринад слить, мясо выложить в форму, смазанную маслом, сверху распределить лук, полить маринадом. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С 1,5 часа.

Буженина сочная с помидорами и перцем

Ингредиенты: 1 кг свиного филе, 3 помидора, 2 болгарских перца, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль

Овощи вымыть и нарезать: помидоры – ломтиками, перец и лук – полукольцами. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом, перемешать и оставить на 10–15 мин, чтобы пустили сок. На дно смазанной маслом формы выложить нарезанные помидоры и часть лука. На овощную подушку выложить подготовленное мясо, посолить, поперчить. Сверху распределить оставшиеся овощи, полить овощным соком. Запекать около 1,5 ч.

Буженина с томатным соусом

Ингредиенты: 500 г свинины, 2 болгарских перца, 2 моркови, 2 луковицы, зелень петрушки, растительное масло, 50 г муки, 50 г томатной пасты, 1 лавровый лист, черный перец горошком, соль по вкусу

Свинину обжарить в растительном масле со всех сторон до румяной корочки. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, оставшемся от жарки мяса. Свинину и обжаренные овощи положить в кастрюлю, добавить нарезанный болгарский перец, залить до половины водой, посолить, поперчить и тушить на слабом огне под крышкой до мягкости мяса. За 15 мин до готовности положить лавровый лист. Приготовленную свинину и лавровый лист вынуть. В бульон, оставшийся после тушения, добавить муку и томатную пасту, тщательно перемешать и томить на слабом огне до загустения, в конце приготовления посолить. Соус вместе с овощами протереть через сито, полить им мясо и подать на стол.

Буженина с беконом

Ингредиенты: 1 кг филе свинины, 100 г бекона, 150 г красного болгарского перца, 100 г зеленого болгарского перца, 3–6 зубчиков чеснока, 2 яйца, 150 г сыра, 200 мл белого сухого вина, 70-100 мл растительного масла, мука, специи по вкусу, перец, соль

Мясо вымыть, обсушить, сделать глубокий продольный разрез и раскрыть как книгу. Посолить, поперчить, посыпать специями, смазать взбитым яйцом. Выложить слоями тонкие ломтики бекона, тертый сыр и полоски обжаренного в растительном масле перца. Каждый слой смазывать взбитым яйцом, чтобы начинка не распадалась. Края разреза соединить, связать кухонной нитью. Внешнюю поверхность мяса натереть солью и специями, посыпать мукой. Мясо выложить в глубокую форму и запекать в разогретой до 200–220 ˚С духовке до легкого зарумянивания. Затем температуру уменьшить до 180 ˚С, добавить целые зубчики чеснока и влить белое вино. Через каждые 20–30 мин мясо переворачивать. Готовую буженину немного остудить. Подавать, полив образовавшейся винно-чесночной подливой.

Буженина по-гречески

Ингредиенты: 500 г филе свинины, 150 г сыра, 50 г белого батона, 6–8 веточек базилика, 2–3 ст. л. сливочного масла, перец, соль

Для приготовления начинки белый батон раскрошить, смешать с тертым сыром, добавить мелко нарубленный базилик. Мясо вымыть, обсушить, сделать глубокий продольный разрез и раскрыть как книгу. Натереть со всех сторон солью и перцем, выложить хлебно-сырную начинку, свернуть рулетом, сколоть зубочистками. Обжарить мясо в масле до образования золотистой корочки. Затем выложить в форму и запекать в разогретой до 200 ˚С духовке до готовности (1,5–2 часа).

Буженина в тесте с орехами

Ингредиенты: 400 г слоеного теста, 2 кг филе свинины, 100 г очищенных грецких орехов, 4–5 веточек петрушки, 4–5 веточек базилика, 50–70 г сыра, 100 мл растительного масла, 3 ст. л. лимонного сока, специи по вкусу, соль

Мясо полить лимонным соком, натереть солью и специями, завернуть в пленку и оставить для маринования в холодильнике на 10–12 ч. После этого обжарить в растительном масле со всех сторон до золотистой корочки, завернуть в фольгу и запекать в духовке до готовности (1,5 ч). Раскатать слоеное тесто, распределить на нем мелко нарубленную зелень, орехи и тертый сыр. На середину пласта выложить мясо, завернуть его в тесто и закрепить края. Выпекать в духовке при температуре 160–180 °С на присыпанном мукой противне 25–30 минут.

Буженина с ананасами

Ингредиенты: 1 кг филе свинины, 300 г консервированных ананасов, 100 г чернослива, 150–200 мл оливкового масла, 4–5 ст. л. уксуса, специи по вкусу, соль

Для приготовления маринада оливковое масло соединить с уксусом, солью и специями, перемешать, залить мясо и поместить в холодильник на 3–5 ч. Ананасы выложить ровным слоем на фольгу. На них положить маринованное мясо, сверху распределить чернослив. Края фольги плотно сжать. Мясо запекать в разогретой до 180 °С духовке 1–1,5 ч. За 15 мин до готовности фольгу приоткрыть, чтобы мясо подрумянилось.

Буженина, запеченная с сыром

Ингредиенты: 500 г свинины, 200 г моркови, 3 зубчика чеснока, 200 г сыра, перец, соль

Сыр нарезать ломтиками толщиной 3–4 мм, морковь – длинными тонкими брусочками, чеснок – пластинками. В куске свинины сделать глубокие надрезы (не дорезая до конца 1–2 см) на расстоянии 1 см друг от друга. Мясо со всех сторон натереть солью и перцем. В каждый надрез положить ломтики сыра, брусочки моркови и пластинки чеснока. Мясо завернуть в фольгу, выложить на противень и запекать в духовке при температуре 180 ˚С 1–1,5 часа.

Пряная буженина с грушами

Ингредиенты: 500 г свинины, 250 г груш, 2–3 зубчика чеснока, 200 мл красного столового вина, 2–4 ст. л. растительного масла, перец, соль

Мясо натереть солью и перцем, сделать на поверхности глубокие надрезы и нашпиговать чесноком. Мясо обжарить в растительном масле со всех сторон до румяной корочки. В сковороду, в которой жарилось мясо, влить вино, тушить до выпаривания половины объема. Груши разрезать вдоль пополам, очистить от семян, нарезать полукруглыми ломтиками, слегка посолить и тушить 5 мин. На груши выложить обжаренную свинину, залить винным соусом и запекать в разогретой до 180–200 °С духовке до готовности (40–50 минут).

Буженина в беконе

Ингредиенты: 600–700 г филе свинины, 300 г бекона или сырокопченой грудинки, 5–7 зубчиков чеснока, 3–5 веточек базилика, 2–3 веточки розмарина, 3–5 ст. л. растительного масла, перец, соль

Чеснок, не очищая от шелухи, положить в разогретую до 190 ˚С духовку, запекать 30 мин. Затем очистить от шелухи, растереть в пюре. Мясо вымыть, натереть перцем, солью и чесночной пастой. На мясо выложить нарезанный базилик и розмарин, обернуть все тонкими полосками бекона, концы закрепить деревянными зубочистками. Обжарить мясо в растительном масле со всех сторон, выложить в форму и запекать в разогретой до 160–180 ˚С духовке до готовности (около 2 часов).

Буженина из рульки в маринаде

Ингредиенты: 500–800 г свиной рульки, 2–3 зубчика чеснока, 200–300 мл пива, 2–3 ст. л. зернистой горчицы, перец, соль

Рульку натереть смесью горчицы, чеснока, соли и перца, завернуть в фольгу. Лучше завернуть неплотно, оставив место для сока, но тщательно сжать края. Сверток поместить в холодильник на 10–12 ч. Затем маринованную рульку в фольге поместить в духовку, разогретую до 200 °С, и запекать около 1,5 ч. После этого фольгу приоткрыть, кожицу рульки надрезать сеточкой и запекать еще 30–40 мин, регулярно поливая пивом. От пива корочка станет блестящей и хрустящей.

Буженина в вине

Ингредиенты: 500 г филе свинины, 80 г репчатого лука, 150–200 мл красного сухого вина, 2–4 ст. л. растительного масла, зелень, специи, соль

Мясо натереть солью и специями, обжарить со всех сторон до румяной корочки. Добавить нарезанный полукольцами лук, слегка обжарить все вместе. Затем влить вино и тушить под крышкой на слабом огне, время от времени переворачивая мясо, около 1 ч. В конце приготовления добавить рубленую зелень.

Буженина душистая

Ингредиенты: 1,5–2 кг свинины, 3–5 зубчиков чеснока, 3–5 ст. л. майонеза, 5–6 ст. л. уксуса, специи по вкусу, соль

Для приготовления маринада соль и уксус растворить в воде, залить мясо и оставить на 3–5 ч. Мясо вынуть из маринада, сделать в нем глубокие надрезы, натереть смесью майонеза, соли и специй и нашпиговать пластинками чеснока. Мясо завернуть в фольгу, края плотно сжать и запекать в разогретой до 200 °С духовке 2–3 ч. В конце запекания фольгу приоткрыть, чтобы мясо зарумянилось.

Буженина в слоеном тесте

Ингредиенты: 500 г слоеного теста, 1 кг филе баранины, 300 г болгарского перца, 150 г оливок, 250 г брынзы, 1 яйцо, 500 мл красного сухого вина, 4–6 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. горчицы, 2 ч. л. молотой паприки, перец, 1–2 ч. л. сахара, соль

Мясо вымыть, сделать глубокий продольный разрез, развернуть как книгу, отбить с двух сторон. Для приготовления маринада вино смешать с горчицей, сахаром, солью и перцем, залить баранину и поместить в холодильник на 2–4 ч. Для приготовления начинки болгарский перец нарезать мелкими кубиками, добавить раскрошенную брынзу, мелко нарезанные оливки и паприку. Начинку выложить на маринованное мясо, края сколоть зубочистками. Обжарить мясо в масле до образования золотистой корочки. Затем влить маринад, немного воды, накрыть посуду крышкой и тушить до готовности. Слоеное тесто раскатать в пласт, на середину выложить баранину, по краям теста сделать надрезы и соединить их по очереди – сплести «косу». Рулет смазать взбитым яйцом и запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 25–30 минут.

Буженина с горчичной корочкой

Ингредиенты: 1 кг свинины, 2 зубчика чеснока, 1 яичный желток, 3 ст. л. вермута, 1–2 ст. л. меда, 3–4 ст. л. зернистой горчицы, 0,5 ч. л. молотого имбиря, перец, соль

Мясо вымыть, обсушить, на поверхности сделать неглубокие надрезы. Натереть мясо солью, перцем, имбирем и нашпиговать пластинками чеснока. Придать мясу форму, связав кухонной нитью. Для приготовления соуса яичный желток смешать с медом и горчицей, посолить, поперчить. Мясной рулет выложить на противень или в форму для запекания, смазать соусом. Запекать в духовке при температуре 200 ˚С 20 мин. После этого влить в форму вермут и запекать еще 1 час.

Буженина с яблоками

Ингредиенты: 1,5 кг филе свинины, 1 кг яблок, 450–500 г репчатого лука, 4–6 веточек тимьяна, 1–2 веточки розмарина, 125 мл сидра, 2–4 ст. л. растительного масла, специи, соль

Мясо вымыть, обсушить, сделать надрезы в виде сетки, натереть смесью соли и специй. Обжарить в растительном масле со всех сторон до образования румяной корочки, выложить в форму для запекания. Лук очистить, нарезать дольками, положить к мясу и запекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, 30 мин. Затем форму вынуть, положить к мясу яблоки, нарезанные крупными дольками, тимьян, розмарин, полить сидром и запекать еще 1,5 часа.

Буженина «Венгрия»

Ингредиенты: 1 кг телятины, 200 г сала, 100 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, 250 г репчатого лука, 1 отварное яйцо, растительное масло, 1–2 ч. л. желатина, 2 ст. л. специй для мяса, соль

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле до прозрачности. Мясо вымыть, разрезать так, чтобы получился плоский пласт, отбить, натереть солью и специями, посыпать желатином. Сверху распределить кубики сала, рубленое отварное яйцо, обжаренный лук, чернослив и половинки орехов. Пласт свернуть рулетом, обвязать шпагатом, выложить на противень и запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20 мин. Затем температуру снизить до 180 ˚С и запекать рулет до готовности (1,5–2 часа).

Буженина из говядины с курицей

Ингредиенты: 500–600 г говядины, 200–300 г куриного фарша, 100 г красного болгарского перца, 100 г сыра, 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, специи по вкусу, соль

Говядину разрезать так, чтобы получился ровный пласт, отбить с двух сторон, посыпать специями и солью. Болгарский перец мелко нарезать, соединить с куриным фаршем, добавить тертый сыр, зелень петрушки, соль и специи, тщательно перемешать. Начинку выложить на пласт говядины, свернуть его рулетом, обвязать шпагатом или сколоть края зубочистками. Рулет выложить в форму для запекания или глубокий противень, влить немного воды и 1–2 ст. л. вина (по желанию). Запекать в духовке при температуре 200 °С около 2 часов.

Буженина по-итальянски в томатном соусе

Ингредиенты: 1,5 кг говяжьей грудинки, 800 г помидоров, 60 г маслин без косточек, 3 зубчика чеснока, 3 веточки розмарина, 0,5 ст. л. рубленого базилика, 200 мл белого сухого вина, 2 ст. л. оливкового масла, специи по вкусу, соль

Мясо залить белым вином, добавить рубленый розмарин, мариновать 1–2 ч. Маринад слить, но мясо не промывать, чтобы на нем остались кусочки розмарина. Мясо обжарить в масле со всех сторон. Для приготовления соуса помидоры очистить от кожицы, растереть в пюре, добавить мелко нарубленные маслины, чеснок, базилик и специи. Мясо залить соусом, влить немного маринада, посолить и тушить до готовности (около 1,5 часа).

Буженина, запеченная с вишней

Ингредиенты: 500 г телятины, 200 г замороженной или свежей вишни без косточек, 2 ст. л. муки, 250 мл мясного бульона, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, корица, специи, соль

Телятину вымыть, сделать в мясе глубокие надрезы, натереть солью и специями, нашпиговать вишней и оставить на 20–30 мин. Затем выложить в смазанную маслом форму, посыпать корицей и запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 20–30 мин. Для приготовления соуса муку обжарить в сливочном масле до кремового оттенка, влить мясной бульон, сметану, хорошо перемешать и довести до кипения. Залить телятину приготовленным соусом, снова поставить в духовку и тушить до готовности.

Соусы к мясу

Правильно выбранный соус – стопроцентная гарантия того, что у приготовленного мяса будет потрясающий вкус!

Томатный соус с вином

Ингредиенты: 900 мл томатного сока, 100 мл белого сухого вина, 70 г сливочного масла, специи, соль

Довести до кипения томатный сок, влить вино, добавить сливочное масло, соль и специи. Подержать недолго на огне и остудить.

Горчичный соус

Ингредиенты: 200 г сухого горчичного порошка, сахар, соль, уксус, растительное масло

Развести горчичный порошок в теплой воде и размешать, чтобы получилась масса средней густоты. Затем добавить сахар, соль, уксус и пару капель растительного масла. Все тщательно перемешать, плотно закупорить емкость и поставить на 12 ч в теплое место.

Острый чесночный соус

Ингредиенты: 10 зубчиков чеснока, 200 г томатной пасты, 100 мл воды, зелень петрушки и сельдерея, сахар, соль, специи

Мелко нарезать чеснок, добавить томатную пасту, разбавить охлажденной кипяченой водой. Густоту соуса регулировать на глаз. Добавить рубленую зелень петрушки и сельдерея, сахар, соль, специи, тщательно перемешать.

Грибной соус

Ингредиенты: 200 г боровиков, шампиньонов или маслят, 1 луковица, 50 г масла или шпика, 500 мл бульона, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. муки, соль, молотый черный перец, зелень петрушки и укропа

Очищенные грибы и лук нарезать, обжарить. Добавить муку, перемешать, прогреть, развести бульоном и варить до загустения. Добавить сметану, соль, перец и нарезанную зелень, довести до кипения и снять с огня.

Сметанный соус

Ингредиенты: 200 г сметаны, 100 мл бульона, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. муки, соль, молотый перец, зелень

Растопить в сотейнике масло, обжарить муку до золотистого цвета. Добавить бульон, перемешать, проварить до загустения. Добавить соль, перец, сметану, довести до кипения. Всыпать нарезанную зелень и снять с огня.

Горячий соус к мясу

Ингредиенты: 200 г болгарского перца, 100 г острого стручкового перца, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 200 мл томатного сока, 200 мл оливкового масла, 100 мл столового уксуса, орегано, кориандр, молотый черный перец, соль

Чеснок пропустить через пресс, смешать с оливковым маслом, уксусом и томатным соком. Добавить мелко нарубленный репчатый лук, нашинкованный стручковый и болгарский перец, орегано, кориандр, соль, перец. Довести до кипения и варить на медленном огне, постоянно помешивая, 10 мин, процедить. Подавать горячим.

Соус бешамель

Ингредиенты: 120 г сливочного масла, 120 мл мясного бульона, 120 мл молока, 60 г муки, мускатный орех, молотый белый перец, соль

Растопить в сковороде сливочное масло, добавить муку, тщательно перемешать и обжаривать на слабом огне 3–5 мин. Затем, постоянно помешивая, влить молоко и мясной бульон, посолить, варить на медленном огне 10 мин. В конце приготовления добавить мускатный орех и перец.

Соус острый луковый

Ингредиенты: 200 г лука, 50 г корнишонов, 50 г томатной пасты, 300 мл мясного бульона, 50 г сливочного масла, 30 мл столового уксуса, 30 г муки, соль, молотый черный перец по вкусу

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, развести мясным бульоном. Лук измельчить, обжарить в оставшемся масле, добавить томатную пасту, посолить, поперчить и жарить еще 5 мин. Добавить рубленые корнишоны, уксус и довести до кипения на медленном огне.

Соус с хреном

Ингредиенты: 50 г корня хрена, 100 г сметаны, 250 мл мясного бульона, 50 г сливочного масла, 50 мл столового уксуса, 30 г муки, соль, лавровый лист, перец по вкусу

Муку обжарить в половине количества сливочного масла, развести 100 мл мясного бульона, добавить сметану, варить на слабом огне 5-10 мин. Хрен натереть на мелкой терке, слегка обжарить в оставшемся сливочном масле, влить уксус и оставшийся бульон, добавить лавровый лист, посолить, поперчить, проварить 10–15 мин. Добавить мучной соус и довести до кипения на слабом огне.

Соус ткемали

Ингредиенты: 1 кг слив ткемали, 200 мл воды, 1 зубчик чеснока, зелень укропа, кинзы и базилика, соль, молотый красный перец

Сливы варить на среднем огне, постоянно перемешивая, до мягкости. Затем протереть через сито и развести водой, в которой они варились. Добавить измельченные зелень и чеснок, посолить, поперчить и довести до кипения на слабом огне.

Восточный соус

Ингредиенты: 500 г помидоров, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки и кинзы, 200 мл воды, хмели-сунели, соль

Спелые красные помидоры нарезать кружочками и бланшировать 3–4 мин. Затем растереть деревянной ложкой, залить водой. Добавить толченый чеснок, зелень, приправы, посолить и варить на медленном огне 5–6 минут.

Сальса

Ингредиенты: 300 г помидоров, 100 г лука, 1 лайм, перец чили, зелень сельдерея, соль

Помидоры, лук, перец чили и зелень сельдерея мелко нарезать. Добавить свежевыжатый сок лайма, посолить. Настаивать 1 час.

Голландский соус

Ингредиенты: 2 яйца, 50 г сливочного масла, 200 г муки, 250 мл молока, 100 мл воды, 1 лимон, мускатный орех

Желтки растереть со сливочным маслом, залить кипяченой водой и, помешивая, подогреть, не доводя до кипения. Муку размешать в молоке и довести на медленном огне до загустения. Добавить желтковую массу, взбитые белки, непрерывно помешивая, влить сок лимона, ввести тертый мускатный орех, тщательно взбить.

Грузинский соус

Ингредиенты: 250 г грецких орехов, 4–5 зубчиков чеснока, 200 мл гранатового сока, оливковое масло, стручковый перец, семена и зелень кинзы, соль

Грецкие орехи соединить с толчеными семенами и измельченной зеленью кинзы, чесноком, стручковым перцем, посолить, дважды пропустить через мясорубку и тщательно растереть в ступке деревянной ложкой. Заправить гранатовым соком, добавить оливковое масло, тщательно взбить.

Кукурузная сальса

Ингредиенты: 200 г консервированной кукурузы, 30 г зеленого лука, 50 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, чили, кориандр, соль

Кукурузу дважды пропустить через мясорубку. Соединить с нарезанным зеленым луком, измельченным перцем чили, маслом, уксусом, добавить кориандр, посолить и тщательно перемешать.

Индийский ореховый соус

Ингредиенты: 200 г грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл гранатового сока, 50 мл воды, стручковый перец, соль, зелень и семена кинзы, шафран, хмели-сунели

Грецкие орехи и чеснок истолочь, посолить, добавить измельченный стручковый перец, тщательно перемешать. К массе добавить толченые семена и зелень кинзы, шафран, хмели-сунели, влить гранатовый сок, разбавленный холодной кипяченой водой, и тщательно взбить.

Соус тартар

Ингредиенты: 1 луковица, 1 огурец, 1 яйцо, 150 мл оливкового масла, 50 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. сухой горчицы, соль, зелень петрушки, молотый красный перец

Отварной желток, горчицу и соль растереть и, постепенно добавляя оливковое масло, взбить до состояния крема. Добавить лимонный сок, сахар. Лук, огурец, белок отварного яйца и зелень петрушки мелко нарезать, соединить с приготовленной массой, поперчить и тщательно перемешать.

Соус с авокадо

Ингредиенты: 2 авокадо, 50 мл оливкового масла, 100 г сметаны, 30 г сахара, 2 ст. л. лимонного сока, зелень петрушки, молотый черный перец, соль

Оливковое масло, сметану и лимонный сок смешать с сахаром (сахар должен раствориться) и измельченной зеленью петрушки, посолить и поперчить. Добавить очищенные и нарезанные авокадо, перемешать. Настаивать 2 часа.

Соус с кизилом

Ингредиенты: 500 г кизила, 2 зубчика чеснока, хмели-сунели, стручковый перец, зелень и семена кинзы, соль

Кизил варить 10–15 мин на медленном огне. Удалить косточки, мякоть протереть вместе с отваром через сито. Добавить толченую с солью зелень кинзы, чеснок, хмели-сунели, молотые семена кинзы, нарезанный стручковый перец и тщательно перемешать.

Виноградно-ореховый соус

Ингредиенты: 500 г винограда, 100 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, зелень кинзы, стручковый перец, соль

Неспелый зеленый виноград размять деревянной ложкой, выжать сок. Постепенно подливая воду, добавить истолченные с солью грецкие орехи, зелень кинзы, чеснок и стручковый перец. Тщательно перемешать, варить 3–4 мин. Подавать холодным.

Соус с горчицей и чесноком

Ингредиенты: 100 мл оливкового масла, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. дижонской горчицы, 50 мл красного винного уксуса, 30 г сахара, соль, перец

Чеснок пропустить через пресс, добавить горчицу, сахар, винный уксус и оливковое масло. Взбить, приправить по вкусу солью и перцем.

Апельсиновый соус

Ингредиенты: цедра 1 апельсина, 2 ст. л. дижонской горчицы, 100 г сахара, корица

Цедру апельсина мелко натереть, добавить сахар, корицу и горчицу, тщательно перемешать. Довести до кипения на слабом огне, постоянно помешивая, снять с огня и остудить.

Соус-маринад для свинины

Ингредиенты: 100 мл соевого соуса, 100 мл растительного масла, 50 мл красного винного уксуса, 2 зубчика чеснока, молотый черный перец, соль

Смешать измельченный чеснок, соевый соус, растительное масло, уксус, посолить и поперчить. Перемешивать, пока соль полностью не растворится. Залить мясо за 40–60 мин до начала приготовления.

Соус с баклажанами и фасолью

Ингредиенты: 200 г баклажанов, 400 г консервированной белой фасоли, 2 зубчика чеснока, 50 г меда, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. горчицы, соевый соус, зелень базилика, соль, молотый черный перец

Баклажаны запекать на гриле или в духовке 15 мин, пока они не потемнеют, разрезать пополам и отделить мякоть. Мякоть размять, добавить измельченную консервированную фасоль, толченый чеснок, мед, оливковое масло, лимонный сок, горчицу, соевый соус и измельченный базилик. Взбить до однородной массы, посолить и поперчить.

Абрикосовый соус

Ингредиенты: 500 г абрикосов, 1 апельсин, корень имбиря, 300 мл белого винного уксуса, 250 г коричневого сахара, корица, гвоздика

Абрикосы разрезать пополам. Имбирь и апельсин очистить, мелко нарезать. Уксус соединить с сахаром, подогреть на слабом огне. Добавить апельсин, имбирь, корицу, гвоздику, абрикосы и варить, прикрыв крышкой, на медленном огне 30 мин. Остудить.

Песто с миндалем

Ингредиенты: 100 г черствого белого хлеба, 50 г миндаля, 200 мл оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 2–3 зубчика чеснока, зелень петрушки

Миндаль подсушить под горячим грилем несколько минут. Зелень петрушки, хлеб, чеснок измельчить. Добавить миндаль, влить лимонный сок и оливковое масло, взбить до образования однородной массы.

Песто

Ингредиенты: 100 г сыра, 4 зубчика чеснока, 50 г кедровых орешков, оливковое масло, листья салата, молотый черный перец, соль

Сыр с чесноком натереть. Добавить орешки, рубленые листья салата и измельчить в блендере до образования однородной массы. Тонкой струйкой влить оливковое масло, посолить, поперчить и тщательно взбить.

Яблочный соус

Ингредиенты: 250 мл сухого сидра, 50 мл яблочного уксуса, молотый черный перец, соль, тимьян, розмарин

В сидр добавить уксус, травы, посолить, поперчить. Поливать мясо во время приготовления.

Цацики

Ингредиенты: 1 соленый огурец, 4 зубчика чеснока, 500 мл натурального йогурта, 50 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, соль, молотый черный перец

Огурец натереть, отжать жидкость. Добавить йогурт, оливковое масло, измельченный чеснок и винный уксус, поперчить, посолить, тщательно взбить.

Соус чили

Ингредиенты: 500 г помидоров, 5 перцев чили, 3 зубчика чеснока, 150 мл красного сухого вина, 100 г меда, 1 ч. л. горчицы, орегано, молотый черный перец, соль

Чили замочить в холодной воде на 20 мин, очистить от плодоножек и семян, очень мелко нарезать. Помидоры разрезать на 4 части, запекать в разогретой духовке 5–6 мин. Остудить, очистить от кожицы, размять. Добавить чили, красное вино и тертый чеснок, тщательно взбить. Добавить мед, орегано, горчицу, посолить и поперчить. На слабом огне довести до кипения и варить, помешивая, до загустения.

Испанский соус

Ингредиенты: 200 мл натурального йогурта, 30 г маслин, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, 50 г зеленого лука, молотый черный перец, соль

Маслины, помидор, чеснок и лук измельчить. Добавить йогурт, посолить, поперчить и тщательно перемешать.